

**NOS PROSECCO
& CHAMPAGNE**

PROSECCO DOCG BRUT SYLVOZ 8.50 | 54.00
Le Colture, Valdobbiadene, Vento
Traubensorte: Glera

PERRIER-JOUET CHAMPAGNE GRAND BRUT 13.00 | 88.00
Epernay, France
Traubensorten: Pinot Noir & Chardonnay

**NOS VINS
BLANCS
DE FRANCE**

CHARDONNAY MENTION 9.00 | 63.00
Florensac, Languedoc-Roussillon
Traubensorte: Chardonnay

ENTRE NOUS BLANC 8.50 | 59.50
Florensac, Languedoc-Roussillon
Traubensorte: Sauvignon et Petit Manseng

VIIGNIER 56.00
Domaine Moulinier, Languedoc-Roussillon
Traubensorte: Viognier

POUILLY FUMÉ LA RENARDIÈRE 68.00
Domaine Bouchie-Chatellier, Loire
Traubensorte: Sauvignon Blanc

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 75.00
Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône Sud
Traubensorten: Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc, Roussanne

RARISSIME BLANC 77.00
Autignac-Hérault, Faugères, Languedoc-Roussillon
Traubensorte: Grenache gris

**NOS VINS
BLANCS
DE SUISSE &
DE L'ÉTRANGER**

PINOT GRIGIO DEL VENETO IGT 7.00 | 49.00
Tenuta La Prendina, Garda
Traubensorte: Grauburgunder (Pinot gris)

VERDEJO MONTE BLANCO 7.50 | 52.50
Ramon Bilbao, Rueda
Traubensorte: Verdejo

CHARDONNAY UNPLUGGED 8.50 | 59.50
Weingut Hannes Reeh, Andau, Österreich
Traubensorte: Chardonnay

ST. SAPHORIN AOC 8.00 | 56.00
Domaine Bovy, Chexbres/VD
Traubensorte: Chasselas (Gutedel)

VERMENTINO DI TOSCANA IGT 54.00
Az. Agr. Sada, Bolgheri
Traubensorte: Vermentino

**NOS VINS
ROSÉS
DE FRANCE**

ARROGANT FROG 7.00 | 49.00
Domaine Paul Mas
Traubensorte: Syrah, Cinsault, Grenache

**NOS VINS
ROUGES
DE FRANCE**

ARROGANT FROG 7.00 | 49.00
Domaine Paul Mas
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

SYRAH LES JAMELLES 7.50 | 52.50
Pays d'Oc
Traubensorte: Syrah

ENTRE NOUS SELON VALENSAC 9.00 | 63.00
Florensac, Languedoc-Roussillon
Traubensorte: Petit Verdot

CARRÉMENT ROUGE 70.00
Domaine de l'Edre, Languedoc-Roussillon
Traubensorten: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

CÔTES DU RHÔNE AOC 56.00
Domaine Guigal, Rhône
Traubensorten: Syrah, Grenache, und andere

INÉDITE 68.00
Château La Cendrillon, Languedoc-Roussillon
Traubensorten: Syrah, Grenache, Carignan

CHÂTEAU CLOS DE REMPART, GRAVES AOC 79.00
Dubourg-Gachet, Bordeaux
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

MAS GABINÈLE RARISSIME 89.00
Faugères, Languedoc-Roussillon
Traubensorten: Syrah, Grenache, Mourvèdre

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BARRIQUE 91.00
Châteauneuf-du-Pape, Vallée du Rhône Sud
Traubensorten: Grenache, Mourvèdre, Counoise

BEAU-SÉJOUR-BECOT 1ER GRAND CRU AOC 149.00
Chateau Beau-Sejours-Becot, St. Emilion
Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**NOS VINS
ROUGES
DE SUISSE &
DE L'ÉTRANGER**

PINOT NOIR RÉSERVE AOC <i>Domaine Cornulus, Savièse, Wallis</i> <i>Traubensorte: Pinot Noir</i>	8.50 59.50
VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO DOC <i>Torre D'Orti, Veneto</i> <i>Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella</i>	8.00 56.00
CALLEJO 6 MESES DO <i>Bodegas Callejo, Ribera del Duero</i> <i>Traubensorte: Tinto Fino (Tempranillo)</i>	7.50 52.50
MERLOT UNPLUGGED <i>Weingut Hannes Reeh, Andau</i> <i>Traubensorte: Merlot</i>	70.00
SESTALINO MALLORCA DO <i>Finca Ses Talaioles, Mallorca</i> <i>Traubensorten: Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet, Callet, Manto Negro</i>	63.00

**NOS VINS
DOUX**

RIVESALTES AMBRÉ (50 CL) <i>Rivesaltes, Languedoc-Roussillon</i> <i>Traubensorten: Grenache Blanc, Grenache Gris</i>	13.00 59.00
ANGE D'OR SAUTERNES AC (37.5 CL) <i>Les Vignobles Dourthe, Sauternes</i> <i>Traubensorten: Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle</i>	14.00 49.00

**NOS
APERITTIFS**

MIXED COCKTAILS	
<i>Birnenwald Spritz</i>	12.00
<i>Ingwer Spritz</i>	12.00
<i>Basil Smash</i>	14.00
<i>Chili Margarita</i>	14.00
<i>Moscow Mule Marion</i>	14.00

VIRGIN COCKTAILS

<i>Birnenwald Schorle</i>	6.50
<i>Ingwer Schorle</i>	6.50

BARREL AGED COCKTAILS

<i>In verschiedenen Holzfässern gereifte Cocktails</i>	
<i>Negroni (Gin, Vermouth, Campari)</i>	6cl 16.00
<i>Rolls Royce (Rum, Vermouth, Cherry Likör)</i>	6cl 18.00
<i>Old Fashioned (Bourbon, Bitter, Zucker)</i>	6cl 18.00
<i>Sazerac (Cognac, Peychanelbitter, Absinthe, Zucker)</i>	6cl 19.00

**NOS
DIGESTIFS**

PASTIS	
<i>Pastis 51</i>	45,0% 4cl 8.00
<i>Pastis Henri Bardouin</i>	45,0% 4cl 10.00
<i>Ricard</i>	45,0% 4cl 9.00

APERITIF & BITTER

<i>Dolin Rouge</i>	16,0%	4cl	8.00
<i>Dolin Blanc</i>	16,0%	4cl	8.00
<i>Dolin Dry</i>	17,5%	4cl	8.00
<i>Antica Formula</i>	16,5%	4cl	10.00
<i>Aperol</i>	11,0%	4cl	8.00
<i>Averna</i>	32,0%	4cl	8.00
<i>Campari</i>	23,0%	4cl	8.00
<i>Cynar</i>	16,0%	4cl	8.00
<i>Fernet Branca</i>	42,0%	4cl	8.00
<i>Jägermeister</i>	35,0%	4cl	8.00
<i>Pernod</i>	40,0%	4cl	8.00
<i>Pimm's No. 1</i>	25,0%	4cl	8.00
<i>Suze</i>	20,0%	4cl	8.00
<i>Chartreuse</i>	55,0%	4cl	14.00

ABSINTHE

<i>Absinthe Kübler</i>	53,0%	4cl	12.00
<i>Absinthe Duplais verte</i>	68,0%	4cl	19.50

LIQUEUR

<i>Bailey's Irish Cream</i>	17,0%	4cl	8.00
<i>Amaretto di Saronno</i>	27,0%	4cl	8.00
<i>Grand Marnier</i>	40,0%	4cl	12.00
<i>Kahlua</i>	26,5%	4cl	9.00
<i>Sambucca Molinari</i>	40,0%	4cl	8.50
<i>D.O.M Benedictine</i>	40,0%	4cl	9.00

CALVADOS

<i>Calvados, Morin Père & Fils</i>	40,0%	2cl	8.00
--	-------	-----	------

VIEILLE PRUNE

<i>La vieille Goutte</i>	41,0%	2cl	9.50
--------------------------	-------	-----	------

COGNAC / BRANDY

<i>Rémy Martin V.S.O.P.</i>	40,0%	2cl	11.50
<i>Meukow XO</i>	40,0%	2cl	16.50
<i>Carlos I</i>	38,0%	2cl	9.50

MARC

<i>Marc de Bourgogne, Morin</i>	40,0%	2cl	8.00
---------------------------------	-------	-----	------

ARMAGNAC

<i>Ferté de Partenay</i>	40,0%	4cl	11.00
--------------------------	-------	-----	-------

GRAPPA

<i>Arneis Valdonato, Fratelli Rovero</i>	41,0%	2cl	8.00
<i>Nero d'Avola, Distilleria Berta</i>	45,0%	2cl	11.50
<i>Merlot, Tenuta dell'Ornellaia</i>	42,0%	2cl	12.00
<i>Moscato Barrique, Vite Colte, Barolo</i>	43,0%	2cl	10.00

GIN

<i>Bombay Sapphire</i>	40,0%	4cl	10.00
<i>Hendricks</i>	41,0%	4cl	13.00
<i>Tanquerai No.10</i>	47,3%	4cl	16.50
<i>Monkey 47</i>	47,0%	4cl	16.50
<i>Generous</i>	44,0%	4cl	15.00
<i>Turicum</i>	41,5%	4cl	15.00

VODKA

<i>Absolut</i>	40,0%	4cl	10.00
<i>Grey Goose</i>	40,0%	4cl	15.00
<i>Russky Platinum</i>	40,0%	4cl	12.00
<i>Tito's</i>	40,0%	4cl	14.00

TEQUILA

<i>Patron Silver</i>	40,0%	4cl	15.00
<i>Patron Gold</i>	40,0%	4cl	19.00
<i>Herradura plata</i>	40,0%	4cl	14.00
<i>Herradura anejo</i>	40,0%	4cl	16.00

RUM

<i>Havana Club 3 años</i>	40,0%	4cl	10.00
<i>Trois Rivières 1999</i>	42,0%	4cl	19.00
<i>Diplomatico reserva exclusiva</i>	40,0%	4cl	15.00
<i>Goslings black seal</i>	40,0%	4cl	12.00
<i>Zacapa 23 years</i>	40,0%	4cl	17.00

CACHAÇA

<i>Velho Barreiro Tradicional</i>	39,0%	4cl	8.00
-----------------------------------	-------	-----	------

SCOTCH BLEND

<i>Ballantine's</i>	40,0%	4cl	10.00
---------------------	-------	-----	-------

SCOTCH SINGLE MALT

<i>Bowmore 12 years (Islay)</i>	40,0%	4cl	15.00
<i>Bowmore 18 years (Islay)</i>	43,0%	4cl	19.50
<i>Glenlivet 12 years (Speyside)</i>	40,0%	4cl	13.00
<i>Glenlivet 18 years (Speyside)</i>	43,0%	4cl	19.00

IRISH SINGLE POT STILL

<i>Red Breast</i>	58,6%	4cl	15.00
-------------------	-------	-----	-------

JAPAN SINGLE MALT

<i>Yamazaky</i>	43,0%	4cl	22.00
-----------------	-------	-----	-------

AMERICAN WHISKEY

<i>Four Roses</i>	40,0%	4cl	11.00
<i>Buffalo Trace</i>	40,0%	4cl	15.00

ALCOOL BLANC

<i>Kirsch Original Willisauer</i>	37,5%	4cl	8.00
<i>Zwetschgen Original Willisauer</i>	37,5%	4cl	8.00
<i>Williams La Valadière</i>	37,5%	4cl	9.00

NOS BOISSONS BIÈRES

<i>Kronenbourg 1664</i>	25 cl	5.40
<i>Kronenbourg 1664</i>	50 cl	8.00
<i>Grimbergen Blonde</i>	25 cl	5.90
<i>Feldschlösschen Amber</i>	25 cl	5.00
<i>Chopfab Dunkel</i>	33 cl	6.00
<i>Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)</i>	33 cl	5.50
<i>Schneider Weisse</i>	50 cl	8.50
<i>Monaco (1664 mit einem Schuss Grenadine)</i>	25 cl	5.50
<i>Monaco (1664 mit einem Schuss Grenadine)</i>	50 cl	8.20

EAUX

<i>Badoit / Evian</i>	50 cl	5.00
<i>Eau du robinet (Hahnenwasser)</i>	50 cl	2.00

CIDRES

<i>Cidre de Normandie Bayeux doux (2.5 %)</i>	10 cl	4.00
<i>Cidre de Normandie Bayeux brut (4.5 %)</i>	10 cl	4.00
<i>Cidre Dr. Gabs (4.5 %)</i>	33 cl	7.00

SODAS

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Sinalco</i>	33 cl	5.00
<i>Rivella rot, Rivella blau, Apfelschorle, Apfelsaft</i>	33 cl	5.00
<i>Red Bull, Red Bull Sugarfree</i>	25 cl	7.00
<i>Thomas Henry Tonic, Lemon, Ginger Ale</i>	20 cl	5.00
<i>Fever Tree Tonic, Fever Tree Ginger Beer</i>	20 cl	6.00
<i>Fentimans Tonic</i>	12 cl	6.00
<i>San Bitter, Crodino</i>	10 cl	5.00
<i>Michel Tomatensaft, Pink Grapefruit</i>	20 cl	5.00
<i>Frischer Orangensaft</i>	20 cl	6.00
<i>Haus Eistee</i>	40 cl	6.50
<i>Haus Limonade</i>	40 cl	6.50
<i>Birnenwald Schorle</i>	30 cl	6.50
<i>Ingwer Schorle</i>	30 cl	6.50

BOISSONS CHAUDES

<i>Café/Espresso</i>	4.30
<i>Doppelter Espresso, Schale</i>	5.00
<i>Cappuccino</i>	5.30
<i>Latte macchiato</i>	5.50
<i>Corretto Grappa</i>	8.00
<i>Ovomaltine/Schokolade</i>	5.00
<i>Claire's Chai Latte</i>	5.50
<i>Ingwer-Zitronen Aufguss mit Honig</i>	6.50
<i>Frischer Pfefferminztee</i>	6.50
Tee (L'art du thé): <i>English Breakfast, Chai, Symphonie de Fruits,</i>	
<i>Gunpowder No. 1, Medina, Verveine, Rooibos Bourbon</i>	4.50
<i>Birnenwald Punsch</i>	5.50
<i>Birnenwald Punsch mit Rum</i>	8.50