

**NOS PROSECCO
& CHAMPAGNE**

PROSECCO DOCG BRUT SYLVOZ 9.00 | 56.00
Le Colture, Valdobbiadene, Vento
Traubensorte: Glera

PERRIER-JOUET CHAMPAGNE GRAND BRUT 13.50 | 92.00
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

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 8.50 | 59.50
Domaine Bovy, Chexbres/VD
Traubensorte: Chasselas (Gutedel)

**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

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

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, Cunoise

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

PINOT NOIR RÉSERVE AOC 8.50 | 59.50
Domaine Cornulus, Savièse, Wallis
Traubensorte: Pinot Noir

VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO DOC 8.00 | 56.00
Torre D'Orti, Veneto
Traubensorten: Corvina, Molinara, Rondinella

CALLEJO 6 MESES DO 7.50 | 52.50
Bodegas Callejo, Ribera del Duero
Traubensorte: Tinto Fino (Tempranillo)

MERLOT UNPLUGGED 70.00
Weingut Hannes Reeh, Andau
Traubensorte: Merlot

SESTALINO MALLORCA DO 63.00
Finca Ses Talaioles, Mallorca
Traubensorten: Merlot, Syrah, Tempranillo, Cabernet, Callet, Manto Negro

NOS APERITIFS	SPECIALITÉ MIKKS			
	<i>Rhabarber 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</i>			14.00

BARREL AGED COCKTAILS

In verschiedenen Holzfässern gereifte Cocktails

<i>Negroni (Gin, Vermouth, Campari)</i>	6cl			16.00
<i>Rolls Royce (Rum, Vermouth, Cherry Likör)</i>	6cl			18.00
<i>El Presidente (Rum, Vermouth, Orangenlikör, Grenadine)</i>	6cl			18.00
<i>Old Fashioned (Bourbon, Bitter, Zucker)</i>	6cl			18.00
<i>Sazerac (Cognac, Peychanelbitter, Absinthe, Zucker)</i>	6cl			19.00

CLASSICS

<i>Gespritzter süß oder sauer</i>				8.00
<i>Aperol Spritz</i>				12.00
<i>Hugo</i>				12.00
<i>Lillet vive</i>				12.00
<i>Kir</i>				8.50
<i>Kir Royale</i>				14.00

NOS DIGESTIFS	PASTIS			
	<i>Pastis 51</i>	45,0%	4cl	8.00
	<i>Pastis Henri Bardouin</i>	45,0%	4cl	10.00
	<i>Pernod Ricard</i>	40,0%	4cl	9.00

APERITIF & BITTER

<i>Dolin Rouge</i>	16,0%	4cl		8.00
<i>Dolin Blanc</i>	16,0%	4cl		8.00
<i>Aperol</i>	11,0%	4cl		8.00
<i>Averna</i>	32,0%	4cl		8.00
<i>Campari</i>	23,0%	4cl		8.00
<i>Jägermeister</i>	35,0%	4cl		8.00
<i>Suze</i>	20,0%	4cl		8.00

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

CALVADOS

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

VIEILLE PRUNE

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

NOS DIGESTIFS	COGNAC			
	<i>Rémy Martin V.S.O.P.</i>	40,0%	2cl	11.50

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>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

TEQUILA

<i>Herradura plata</i>	40,0%	4cl		14.00
<i>Herradura anejo</i>	40,0%	4cl		16.00

RUM

<i>Goslings black seal</i>	40,0%	4cl		12.00
<i>Diplomatico reserva exclusiva</i>	40,0%	4cl		15.00

SCOTCH BLEND

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

SCOTCH SINGLE MALT

<i>Glenlivet 12 years</i>	40,0%	4cl		13.00
<i>Glenlivet 18 years</i>	43,0%	4cl		19.00

AMERICAN WHISKEY

<i>Four Roses</i>	40,0%	4cl		11.00
-------------------	-------	-----	--	-------

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>	25cl	5.40
<i>Kronenbourg 1664</i>	50cl	8.00
<i>Grimbergen Blonde</i>	25cl	5.90
<i>Grimbergen Blonde</i>	50cl	9.00
<i>Feldschlösschen Amber</i>	25cl	5.00
<i>Feldschlösschen Amber</i>	50cl	7.20
<i>Chopfab Dunkel</i>	33cl	6.00
<i>Appenzeller Leermund (Alkoholfrei)</i>	33cl	5.50
<i>Schneider Weisse</i>	50cl	8.50
<i>Monaco (1664 mit einem Schuss Grenadine)</i>	25cl	5.50
<i>Monaco (1664 mit einem Schuss Grenadine)</i>	50cl	8.20

EAUX

<i>Badoit / Evian</i>	50cl	5.00
<i>Eau du robinet (Hahnenwasser)</i>	50cl	2.00
<i>Eau du robinet (Hahnenwasser)</i>	100cl	4.00

CIDRES

<i>Cidre de Normandie Bayeux doux (2.5%)</i>	10cl	4.50
<i>Cidre de Normandie Bayeux brut (4.5%)</i>	10cl	4.50
<i>Cidre Dr. Gabs (4.5%)</i>	33cl	7.00

SODAS

<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Sinalco</i>	33cl	5.00
<i>Rivella rot, Rivella blau, Apfelschorle, Apfelsaft</i>	33cl	5.00
<i>Red Bull, Red Bull Sugarfree</i>	25cl	7.00
<i>Thomas Henry Tonic, Lemon, Ginger Ale</i>	20cl	5.00
<i>Fever Tree Ginger Beer</i>	20cl	6.00
<i>San Bitter, Crodino</i>	10cl	5.00
<i>Michel Tomatensaft, Pink Grapefruit</i>	20cl	5.00
<i>Frischer Orangensaft</i>	20cl	6.00
<i>Haus Eistee</i>	40cl	6.50
<i>Haus Eistee</i>	100cl	11.00
<i>Haus Limonade</i>	40cl	6.50
<i>Haus Limonade</i>	100cl	11.00
<i>Rhabarber Schorle</i>	30cl	6.50
<i>Ingwer Schorle</i>	30cl	6.50

BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	4.30
<i>Espresso macchiato</i>	4.50
<i>Doppelter Espresso</i>	5.50
<i>Café</i>	4.50
<i>Schale</i>	5.50
<i>Cappuccino</i>	5.50
<i>Latte macchiato</i>	5.50
<i>Corretto Grappa</i>	8.00
<i>Ovomaltine/Schokolade</i>	5.00
<i>Claire's Chai Latte</i>	6.00
<i>Ingwer-Zitronen Aufguss mit Honig</i>	6.50
<i>Frischer Pfefferminztee</i>	6.50
<i>Tee (L'art du thé): English Breakfast, Chai, Symphonie de Fruits, Gunpowder No. 1, Medina, Verveine, Rooibos Bourbon</i>	4.50