

## feine weine etc.

Unsere Weine wählen wir je nach Angebot und Jahreszeit direkt beim Winzer aus. Wir wollen einfach unsere Gäste an der unglaublichen Vielfalt der besten Qualitäts-Weine teilhaben lassen. Deshalb haben wir auch in vielen Fällen beschrieben, wie der Wein schmeckt, denn Sie sollten in jedem Fall vorher schon wissen, was sie hinterher trinken – auch wenn Ihnen der Wein nicht bekannt ist und sie ihn einfach `mal probieren wollen. Auch für den glasweisen Ausschank entscheiden wir uns immer wieder für gute und dennoch preiswerte Französ. Flaschenweine. Voilà...

<b>Weißweine – offen</b>	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Vin maison – blanc	2,6	5,2	18
Les Petit Vignerons	2,9	5,8	19
Sauvignon Château Sèrame	2,9	5,8	19
Chardonnay Pay d`Doc – Astruc	2,9	5,8	19
Weinschorle	2,0	4,0	0,5L > 10

<b>Roséwein – offen</b>			
Syrah rosé Château Sèrame	2,9	5,8	19

<b>Rotweine – offen</b>			
Vin maison rouge	2,6	5,2	18
Ivaty Coteaux du Languedoc	2,9	5,8	19
Cabernet Sauvignon Château Sèrame	3,9	7,8	26
Pavillon de Trianon AC(Bordeaux)	4,9	9,8	34

<b>Süßweine – offen</b>			
Côte de Gascogne-Petit Manseng <i>Zur Gänseleber oder zum Dessert</i>	7,0		46
Sugar Babe - Rheingau-Riesling Spätlese	7,0		46
Muscat de Frontignan – Pay D´OC	7,0		46
Banyuls – Roussillon – Grenache noir	9,0		0,5L > 40

### **Hervorragende und preiswerte Weine zum kennen lernen**

<b>BLANC</b> – T´Air D´Doc – Chardonnay.....	<b>16</b>
Rebsorte: Chardonnay - rund und frisch mit Noten von Honigmelonen und Birnen.	
<b>BLANC</b> – 2010 Château Montlau Entre deux Mers.....	<b>19</b>
Rebsorten: Sauvignon, Semillon, Muscadelle Aromatisches Bouquet mit einem frisch-fruchtigem Aroma und Noten von Zitronen und Birnen.	

## apéritifs

<b>Sommer Apéritifs</b>	
<b>LE SUD Bitter Aperitif – mit frischem Orangensaft</b> .....	5,5
(sehr wenig Alkohol, und sehr erfrischend)*mit Farbstoff, Chinin	
<b>Aperol light – Spritz – Light-Drink</b>	
(Aperol-Light – neu – mit 30% weniger Alkohol, Weisswein und Soda).....	5,9
mit Farbstoff, Chinin	
<b>Aperol Spritz – Original</b> (Aperol, Weisswein mit Soda)mit Farbstoff, Chinin.....	5,9
<b>Aperol Spritz – Ananas</b> (Aperol, Prosecco, Ananassaft)mit Farbstoff, Chinin.....	6,5
<b>Aperol Spritz – Orange</b> (Aperol, Prosecco, Orangensaft)mit Farbstoff, Chinin.....	6,5

...und auf der nächsten Seite geht es weiter mit den Französ. **W e i ß w e i n e n** etc. >>>

## **Französ. Weißweine – Flaschen 0,75 l**

---

### **Loire**

2010 Sancerre Dom. C. Salmon – <b>0,375 l</b> –.....	16
Rebsorte: Sauvignon Blanc Mineralische Noten mit schöner Frucht und sortentypischer gut ausbalancierter Säure	
2010 Sauvignon blanc Touraine, Dom. de la Bergeonnaie.....	22
Rebsorte: Sauvignon Blanc - Cassis und Stachelbeere mit Fruchtaromen wie Zitrone und Passionsfrucht, leicht mineralisch.	
2010 Saumur Dom. Michaud.....	22
Rebsorte Chenin Blanc - Frische, leichte Fruchtaroma mit einer Apfelnote.	
2010 Cheverny Dom. Sauger.....	24
80% Sauvignon Blanc 20% Chardonnay - Fruchttige, mineralische Noten, weißer Pfirsich.	
2010 Sancerre Dom. C. Salmon.....	32
Rebsorte: Sauvignon blanc - Feine Frucht und sortentypisch ausbalancierte Säure	
2010 Pouilly Fumé Dom. C. Salmon Clos de Crios.....	34
Rebsorte: Sauvignon Blanc - Mineralische Komponenten mit einer Note von Zitrusfrüchten und Lychee .	

### **Côtes du Rhône**

2008 Châteauneuf-du-Pape, Dom. De la Côte de L`ange.....	53
Rebsorte: 20% Grenache, 30% Clairette, 20% Roussanne, 30% Bourboulenc.	
Bouquet: Pfirsich und Akazienhonig, Pampelmuse u. Galia. Geschmack: Melone u. Zitrusfrüchte.	

### **Provence**

2008 Aligoté.....	21
Rebsorte: Aligoté - Typisches, duftiges Bouquet von Aprikosen, Zitrusfrüchten und einer Spur Lavendel	

### **Languedoc**

2010 Dom. Rives – Blanques, Chardonnay & Chenin Blanc.....	24
Aromatisch m. vielen Fruchtaromen v. Aprikosen, Blütentöne v. blauem Lavendel, Akazienblüte u. Lilie.	
2009 Abbotts Orthis, Grenache blans, Viognier .....	22
Rebsorte: 80% Grenache blanc, 15% Viognier, 5% Roussanne	
Weiße Blüten, delikate Aromen von weißen Pfirsichen, Aprikosen, Zitrusfrüchten und Vanille.	

### **Bourgogne**

2009 Chablis AC – G. & L. Duplessis.....	29
Rebsorte: Chardonnay	
Schöne Fruchtnoten mit angenehme Frische und charakteristischen Mineralität. Ein raffiniertes Bouquet von Zitrusnoten und weißem Pfirsich.	
2008 Chablis 1er Cru, Montmains.....	39
Rebsorte: Chardonnay	
Wunderbar eingebundene Säure, delikate Barriquenote. Aromen von reifen Birnen, Zitrusfrüchten.	
2009 Pouilly Fuissé, Dom. J. Goyon.....	42
Rebsorte: Chardonnay Reifer gehaltvoller Chardonnay mit Aroma von Nuss, Pfirsich und Melone, abgerundet mit einem Hauch von Honig. Elegante Fruchtnoten mit schönem Frucht-Säurespiel.	
2008 Chassagne Montrachet 1er Cru Clos Saint Jean.....	67
Rebsorte: 100% Chardonnay – Ausgeprägtes Pfirsichbouquet mit kräftigem Vanilleton	

## **Deutsche Weißweine – Flaschen 0,75 l**

---

### **Rheingau – Anthony Hammond -**

2010 Traminer QbA trocken.....	23
Natürlicher Geschmack nach Rosen und gestützt durch die trockene Aromatik des Weines.	
2010 Riesling QbA. ....	24
Duft nach Zitrus u. Grapefruits. Frisch - eine natürliche Restsüße geben d. Riesling ein schönes Spiel aus Frucht und Säure.	

### **Baden Kaiserstuhl – Joachim Heger**

2010 Weißburgunder, Q.b.A. ....	24
Rebsorte: Weißburgunder. Sehr klares und frisches Bouquet nach Zitronen und frischen grünen Äpfeln.	
2010 Silvaner Kabinett .....	24
Rebsorte: Silvaner - Perfekter begleiter zu Spargel und gebratenem Fisch, Birnenaroma mit feiner Honignote	
2010 Vitus – Grauburgunder <b>barrique</b> .....	36
Rebsorte: Grauburgunder. - Feine Gewürz-, Honig- und Vanillenoten bereichern am Gaumen die Frucht nach Melonen	
2009 Chardonnay – Weingut Fischer, Baden.....	32
Rebsorte: 100% Chardonnay – Pfirsich und Vanillenoten, barrique	

2007	Wehlener Sonnenuhr, Riesling Spätlese, trocken .....	36
	Rebsorte: Riesling – Ausgewogenes Säurespiel, Vanille und Pfirsicharomen	
2007	Wegeler Geheimrat J – Riesling Spätlese trocken .....	59
	Rebsorte: Riesling – Bouquet von Steinobst	

### Rheingau – Robert Weil

2010	Riesling QbA.....	29
	Selbstbewusste feine Säure, nachhaltiger Körper und feine Frucht, unkompliziertes Trinkvergnügen.	
2009	Kiedrich Gräfenberg, Riesling erstes Gewächs.....	49
	Rebsorte: Riesling – Spiegelt die ganze Kunst des Weinhauses Weil wieder. Aromen von Pflaumen und Flieder	

## Italienische Weißweine – Flaschen 0,75 l

---

### Lugana

2010	LUGANA „Ca` miani“ .....	22
	Zarter, feiner Weißwein v.d.Trebbiano-di-Lugana Traube m. feine Säurestruktur - ein delikater, vollstrukturierte Wein.	
2010	GAVI di GAVI "le Colombare".....	26
	Feine Nuancen von Mirabellen m. delikaten Zitrusnoten, pikante Würze. Angenehme Säure und volle Frucht.	

## Österreichische Weißweine – Flaschen 0,75 l

---

### Burgenland – Leo Hillinger

2011	Small Hill weiß.....	23
	Rebsorte: Cuvée von 70% Rheinriesling, 20% Sauvignon und 10% Muskateller. Limonen und Holunderblüten	
	<b>Rosé – Weine</b>	
2010	Cuvée Aubade rosé – Côtes de Provence.....	23
	Rebsorten: 60%Grenache, 20%Cinsault, 10%Mourvedre, 10%Syrah. Feiner typischer Himbeerton!!	

## Französische ROTWEINE – Flaschen 0,75 l

---

### Languedoc – Sud-ouest

2008	Corbieres AOC Domaine de Fontenelles – Cuvée notre Dame.....	22
	Rebsorte: Syrah, Merlot. Angenehme Bukett v. Himbeeren, Vanille u. Pfeffer. Harmonischer Rotwein m.Kraft und Finesse.	
2008	Château Camplazens, La Garrigue, Syrah, Grenache.....	25
	Rebsorte: 60%Syrah, 30%Grenache und 10%Carignan. - Der Wein ist würzig, weich und sehr elegant.	

### Côtes du Rhône

2009	Cairanne Côte du Rhône Villages Olivier Ravoire.....	34
	100% Syrah. Noten von Lakritze und Himbeeren. angenehm ausgewogener Abgang	
2007	Crozes-Hermitage AC Cuvée des Pionniers.....	36
	100% Syrah. -Schöne Aromen von Brombeeren, Himbeeren. Pfefferigen Charakter.	
2009	Gigondas – Olivier Ravoire.....	43
	100% Syrah – deftige Note von dunklem Steinobst wuchtig und nachhaltig im Abgang	
2007	Chateauneuf du pape, Domaine du vieux Lazaret.....	56
	Rebsorte: 80%Grenache, 15%Syrah, 5%Mourvèdre Voller Körper, beeriger Geschmack, fleischig u. samtig. Nach eingekochten Früchten, leicht marmeladig m. lebendiger Säure.	

### Bourgogne

2008	Bourgogne Pinot noir Michel Sarrazin et Fils.....	29
	100% Pinot Noir. Beeren und Feigen mischen sich mit weiche und feine dezente roten Früchtennoten.	
2007	Santenay – 1 <sup>er</sup> Cru Passe-temps, Dom. Yves Girardin.....	49
	100% Pinot Noir - Brombeere und Karamel mit feinem Taninanteil	
2010	Chassagne Montrachet 1er Cru Les Champs de Morjot, Dom. Girardin.....	47
	100% Pinot Noir. Er überzeugt durch seinen feinwürzigen Pinot-Duft nach roten Früchten, seinen reifen, geschmeidigen Tanninen und der markanten Struktur eines großen Jahrgangs.	
2007	Pommard En Chiveau, Dom. Buisson – Charles.....	78
	Rebsorte : 100% Pinot Noir Hier behauptet sich das Aroma von Zwetschgen und Johannisbeeren.	

### 1/2 Flaschen – 0,375 l

---

2008	Cheverny - Loire.....	15
	Rebsorte: 80% Pinot Noir und 20% Gamay. Im Bouquet und am Gaumen zeigen sich frische Aromen von saftigen Kirschen, reifen Himbeeren und leicht würzigen Noten.	
2007	Château Pey la Tour .....	19
	Rebsorte: 72%Merlot, 18%Cabernet Sauvignon, 9%Cabernet Franc, 1%Petit Verdot. Sehr angenehmer und kraftvoller Wein mit großer Dichte und guter BARRIQUE-Tanninstruktur.	

**Bordeaux – 0,75 l****Medoc**

2007 Château Chantemerle – Cru Bourgeois..... 36

Rebsorten: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Dunke-Rubinrot, Aromen von roten und schwarzen Beeren mit leichten Röstnoten, dahinter verhalten Blaubeeren.

**Bordeaux Superieur**

2007 Chateau Pey La Tour..... 38

zugleich spiegelndie einheimischen Erzeugnisse das außergewöhnliche Terroir einer sensationellen Appellation wider.

**St. Emilion**

2004 Château Teyssier..... 38

Rebsorte: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Der 2006er Château Teyssier besitzt einen üppigen Duft nach Kirschen,

Brombeeren, eingemachten Früchten, Mokka, Zimt und Vanille. Am Gaumen sehr schön ausgewogen mit saftiger

Fülle und vollmundigem, fast süßlichem Tannin

**Gaillac**

2002 Mon Rouge, Gaillac AC – Thun-Hohenstein..... 42

Rebsorten: Syrah, Merlot Rauchig-röstiger Duft nach schwarzen Beeren und eingemachten Kirschen mit

zarten Kräuternoten. Kühl und feinsaftig im Mund.

**St. Estephe**

2004 Château Tronquoy – Lalande..... 46

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon

Glänzendes Rubin- bis Purpurrot. Im Bouquet Aromen von süß gereifter Kirsche neben rauchigen Noten von

Lakritz. Am Gaumen opulent und saftig mit wunderschöner Textur, mittlerem bis vollem Körper und seidigem

Tannin, im Finale traumhaft lang mit anhaltenden feinwürzigen Beeren und Kirscharomen.

**Pessac – Leognan**

2006 Château Bois – Martin..... 48

Rebsorten: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc

Volles Bouquet von reifen Pflaumen, Vanille und getoastetem Brot

2004 Château La Garde..... 58

Rebsorten: 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot. Tiefes, dichtes Purpurrot. Ausdrucksvolles,

reifes Fruchtbouquet mit Aromen von roten und schwarzen Kirschen und Cassis.

**Lalande De Pomerol**

2006 Château Les Cruzelles..... 59

Rebsorte: . 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon. Weicher Wein mit einer feinen Struktur,

dessen Fruchtigkeit gut mit den Röstnoten harmoniert. Das Bukett ist reif und komplex

**St Julien**

1994 Château Lalande Borie..... 59

Rebsorte. 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc. Elegant, ausgewogen und finessenreich

zugleich spiegelndie einheimischen Erzeugnisse das außergewöhnliche Terroir einer sensationellen Appellation wider.

**Margaux**

2002 Château Labegorce Zédé Cru Bourgeois Exceptionnel..... 66

Rebsorten: 60% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Starkes Bouquet von schwarzen Beeren, vor allem nach Heidelbeeren.

1998 Château La Gurgue, Cru Bourgeois..... 69

Rebsorten: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Rote Beeren und eine schöne ätherisch-kräuterige Kühle, dazu ein präsender Vanilleton, voller Körper, etwas Schoko.

**Cotes de Bourg**

1982 Château Tayac AC. Cuvée Réserve..... 79

Frisches, gutes Rubin, feiner, leicht vanillierter Duft, auch frisch gegerbtes Leder, dahinter dann Waldbeeren,

**Deutsche ROTWEINE – Flaschen 0,75 l****Baden – Joachim & Dr. Heger**

2010 Vitus Spätburgunder, Q.b.A. .... 42

Subtiler Duft nach Hagebutten, Süßkirschen und ganz dezente Gewürznoten, verbunden mit einer Würze der Eiche.

2007 Mimus Spätburgunder, Q.b.A. .... 48

Subtile, klassische Pinotfrucht. Duftet nach Wildkirschen, Johannisbeeren und reifen Pflaumen, dezent rauchig unterlegt.

**Italienische ROTWEINE – Flaschen 0,75 l****Toskana – Barone Ricasoli**

2008 Chianti Classico Riserva, DOCG..... 39

Rebsorte: Canaiolo, Colorino, Sangiovese - Röstaromen mit Kaffee, roten Beeren und Feigen.

**Montalcino – Tenimenti Angelini**

2004 Brunello di Montalcino..... 68

Rebsorte: 100 % Sangiovese. Rauchiger Kirschduft, edles Leder, feine Gewürze; dicht und massiv am Gaumen,

mit einem mineralischen Druck

## Österreichische ROTWEINE – Flaschen 0,75 l

### **Carnuntum – Markowitsch**

2010 Carnuntum Cuvee (Pinot Noir, Zweigelt)..... 31

Rebsorte: 85% Zweigelt und 15% Pinot Noir.

Saftige Kirschen, leicht würziger Unterton, ein wenig Röstaromen, am Gaumen wuchtige Textur, Schwarzkirschen

### **Burgenland – Leo Hillinger**

2009 Small Hill rot (Pinot Noir, St. Laurent, Merlot)..... 26

50% Merlot, 25% St. Laurent und 25% Pinot Noir.

Kirschen, etwas rote Johannisbeeren und eine Nuance Mandelkern. Am Gaumen viel frische Kirschfrucht, leicht kräutrige Würze, nur wenig Tannin.

## Spanische ROTWEINE – Flaschen 0,75 l

### **Rioja – Vino Alcorta**

2006 Rioja Reserva, Alcorta ..... 32

Rebsorte: Tempranillo

In der Nase sehr komplex, mit einer Vielfalt an Aromen: reife, rote Früchte, Vanille, Röstitöne, Gewürze, begleitet von den typischen Fruchtaromen der Tempranillo-Traube. Im Gaumen sehr elegant, samtig ausgewogen und rund. Langer, intensiver Abgang.



**geh`n wir zu Dir, oder geh`n wir zu mir ? Alle Weine zum halben Preis**

!Der halbe Preis gilt bei Mitnahme der vorstehenden Weine , ausgenommen unsere „Raritätenweine“ aus der Weinschatztruhe am Ende der Weinkarte.

## apéritifs - digestifs...

Der Apéritif und der Digestif sind in Frankreich beim guten Essen einfach nicht wegzudenken.

Wir beginnen mit dem beliebten Crémant (Prosecco) aus Frankreich...

**Crémant – Das Original aus Frankreich – 0,1 l** ..... 5,9  
**Crémant mit frischem Fruchtmark – 0,1 l** –..... 6,9  
**Crémant-Cassis, Framboise oder Pêche – 0,1 l** ..... 6,9  
**Crémant – eine Flasche 0,75 l** – ..... 39,0

**LÖWENBRÄU – Urtyp hell – fassfrisch – 0,25 l – ein Genuss** ..... 2,0  
**BECKS – PILS – fassfrisch – 0,3 l – der ideale Start in den Abend** ..... 2,9

**Champagner – ein Glas – 0,1 l** ..... 9,0  
**Kir Royal – 0,1 l** ..... 9,0

**Ch a m p a g n e – Maison – eine Flasche 0,75 l** ..... 59,0  
 Moët & Chandon – Champagne 0,75 l ..... 76,0  
 Veuve Cliquot – Champagne 0,75 l ..... 76,0

Martini weiß, rot – 5 cl – enth.Sulvite..... 5,0  
 Lillet – weiß, rot - Französischer Maritni 5 cl enth. Sulvite..... 5,0  
 Portwein weiß, rot – 5cl ..... 6,0

Vodka, Skyy, Absolut..... 4cl - ..... 7,0  
 Gin, Bombay Sapphire..... 4cl - ..... 7,0  
 Pastis, Ricard, Pernod\*..... 4cl - ..... 5,0

Baileys-Irish-Cream E331, E 471..... 4cl - ..... 5,0  
 C a m p a r i\*..... 4cl - ..... 5,0  
 Campari,\* mit Soda oder Orange ..... 0,2l - ..... 7,0

\*mit Farbstoff E 150c

## café oder café / ein preis...

### **Café Noir, Café au Lait, Espresso-Originale, Cappucino-Italiano....**

...und all` die anderen Kaffee`s aus Frankreich, Italien und Deutschland ..... 2,6

D O P P I O – Espresso oder ESPRESSO-CORRETTO ..... 5,2

## eau de vie

### **das wasser des lebens...alle 2-cl**

**Williamsbirne**, Framboise, Mirabelle, Kirsch, Quetsch etc..... 5,0

### **Gersoise**

Vieille Prune / franz. Pflaumenbrand aus dem Eichenfass ..... 6,0

### **Franken – Mömbris - Edelbrennerei Dirker**

Zimt Apfelbrand.....	5,0	Ringlo.....	5,0
Rote Wildkirsche.....	9,0	Haselnussbrand.....	5,0
Mirabelle.....	5,0	Apfelbrand aus d. Holzfass.....	6,0
Kupfer-Felsenbirne.....	7,0	Schwedische Mehlbeeren.....	7,0

### **Cognac**

Hennessy Very Special....	6,0	<b>Brandy</b>	
Davidoff.....	5,0	Cardenal Mendoza.....	5,0
Remy Martin VSOP.....	5,0	Le Panto.....	7,0
		Carlos Primero.....	7,0

### **Whisky**

J & B.....	6,0	<b>Armagnac</b>	
Chivas Regal.....	7,0	Marquis de Sauval.....	7,0
Maker´s Mark.....	9,0	<b>Calvados</b>	
Ballantines.....	7,0	Menorval XO .....	7,0

### **Magenbitter**

Ramazotti, Averna.....	4,0	<b>Grappa</b>	
Fernet, Fernet Mentha ....	4,0	Teroldego „Endrizzi“ .....	5,0

## b e s t e s

### münchner – bier. pils, weissbier & mix...

**Obwohl Frankreich ein typ. „Weinland“ ist, wird in den Zentren dort auch immer mehr B i e r getrunken – am liebsten Bier aus München...**

LÖWENBRÄU – Urtyp hell – fassfrisch – .....	0,3 l.....	2,9
BECKS – Pils – fassfrisch – .....	0,3 l.....	2,9
FRANZISKANER – Weißbier, hell + dunkel – .....	0,3 l.....	2,9
LÖWENBRÄU + FRANZISKANER – natürlich auch alkoholfrei .....	0,5 l.....	3,8

**Und draussen im G a r t e n ...** oder auf speziellen Wunsch natürlich auch drin...

### **BIER, RADLER, RUSS. Leichte WEISSE, ALKOHOLFREI etc.**

A l l e s im grossen Glas und natürlich einheitlich im Preis .....0,5 l..... 3,8

## alkoholfreie getränke...

Das gute Münchner Leitungswasser im Glaskrug am Tisch serviert –.....0,5 l..... 2,9  
 u n d in Verbindung mit einem alkoholischen Getränk nur ..... 1,9

Gerolsteiner – 0,25 l – .....	3,2	Apfelsaft – 0,2 l – .....	3,0
Gerolsteiner – 0,75 l – .....	6,4	Orangensaft – 0,2 l – .....	3,0
Evian - 0,25 l – .....	3,1	Johannisbeernektar - .....	3,0
Evian – 0,5 l – .....	5,2	Kirschnektar – 0,2 l – .....	3,0
ORANGINA*– 0,25 l – .....	3,0	Tafelwasser – 0,5 l – .....	4,0
PEPSI Cola*– 0,2l – .....	3,0	Tonic, Bitter Lemon – Chinin 0,2L	3,0
MIRINDA*– 0,2 l – .....	3,0	Apfelschorle – 0,3 l – .....	3,0
Spezi *– 0,5 l – .....	5,0	Apfelschorle – 0,5 l – .....	5,0
LIBELLA Citro-Limo – 0,5 l ....	4,0	Kirsch-, Johannisbeer- od. Orangen- schorle – 0,3 l...3 – 0,5 l .....	5,0

### **Besonders Erfrischend:**

Rhabarbernektar – Schorle 0,3l... 3,0 ..... – 0,5 l..... 5,0

\*mit Farbstoff

Alle Preise sind in Euro, sie beinhalten 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

**LE SUD – BISMARCKSTR. 21 – 80803 MÜNCHEN – TEL. 089 - 330 887 –38**

Fax. 089 – 330 887 –42 – E-Mail: info@le-sud.de – www.le-sud.de

Sie können immer in b a r, mit EC-KARTE und PIN, mit Kreditkarten EURO, MASTER oder VISA bezahlen.  
 Leider nicht z.B. mit AMEX u. DINERS. Bezahlung gegen Rechnung per Überweisung nur mit Vorab-á-conto.

# Salle du tresor

Unsere Wein-Schatztruhe für den Weinkenner...



Aus unserer mit viel Geschmack gefüllten **WEIN-SCHATZTRUHE** bieten wir Ihnen eine kleine Raritäten-Auswahl unseres Kellers an. Als Kenner und Liebhaber edler Tropfen werden Sie begeistert sein, denn bei diesen sehr hochklassigen Weinen haben wir auch ganz strikt darauf geachtet, dass sie trotz ihrer grossen Klasse für unsere Gäste dennoch im bezahlbaren Bereich bleiben.

Siehe nächste Seite >>>

Muscat de Frontignan, Cuvée Tradition – Languedoc.....	46
Goldfarbener, naturbelassener süßer Wein aus ausgesuchten Muscat-Trauben. Weiches, fruchtiges Aroma. (Honig im Bukett), cremige Frucht, edle Süße, im Hintergrund eine belebende Säure	
1999 Sauternes, Dourthe .....	46
<b>Joachim Heger</b>	
1998 Ihringer Winklerberg, Riesling Spätlese 0,375 l.....	43
1998 Ruländer – 0,375 l – Edelsüsse Spätlese.....	46
<b>Anthony Hammond</b>	
2002 Geisenheimer Kläusenweg, Riesling Kabinett.....	38
2001 Eiswein – 0,375 l .....	42
2002 Riesling Auslese.....	42
2003 Berg Schlossberg, Auslese – Edelsüss.....	42
2006 Berg Roseneck – Edelsüss.....	46
2003 Rüdesheimer Drachenstein, Riesling Auslese 0,375.....	46
<b>Bourgogne</b>	
2007 Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Les Vignes Franches, Michel Bouzereau & Fils.....	93
1983 Mercurey.....	135
1985 Gevrey Chambertin 1.Cru, Quillardet.....	145
1995 Gevrey Chambertin 1.Cru, Quivy .....	165

## **Und hier etwas ganz Besonderes aus dem Bordeaux...**

### **Côte de Bourg**

1985 Château Tayac AC. Magnum 1,5L Prestige.....	130
1989 Château Tayac AC. Magnum 1,5L.Prestige.....	130

### **Margaux**

2002 Château Prieuré-Lichine, 4 <sup>ème</sup> Cru Classé.....	96
2003 Château Cantenac-Brown, 3 <sup>ème</sup> Cru Classé.....	98
2002 Château Rauzan-Ségla, 2 <sup>ème</sup> Cru Classé.....	135

### **Pomerol**

1999 Château La Pointe.....	85
1993 Château Gazin.....	125
1996 Château Nenin.....	120
1966 Château Gazin .....	220
1982 La Croix de Gay .....	190

### **St. Estephe**

2002 Château La Dame de Montrose, 2 <sup>ème</sup> Cru Classé.....	98
1969 Château Montrose, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru .....	220

### **Pauillac**

1997 Château Pontet Canet, 5 <sup>ème</sup> Cru Classé.....	130
2002 Château Grand Puy Lacoste, 5 <sup>ème</sup> Cru Classé.....	115
1993 Château Grand Puy Lacoste, 5 <sup>ème</sup> Cru Classé.....	110
1993 Château Baron de Pichon-Longueville, 2 <sup>ème</sup> Cru Classé.....	180
1983 Château Pontet Canet, 5 <sup>ème</sup> Cru Classé .....	160
1969 Château Pichon Lalande, 2 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé .....	180
1991 Château La Tour, 1. Grand Cru Classé .....	260
1973 Château Mouton Rothschild, 1.Grand Cru Classé .....	270

### **St. Julien**

1999 Château La Croix de Beaucaillou .....	94
2002 Château Clos du Marquis .....	120
1997 Château Branaire Ducru, 4 <sup>ème</sup> Cru Classé.....	135
1966 Château Talbot, 4 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé .....	230
1982 Château Talbot, 4 <sup>ème</sup> Grand Cru Classé .....	240

### **Medoc**

1998 Château Pontensac.....	82
1996 Château Tour du Haut Moulin, Magnum 1,5L.....	120

### **St. Emilion**

1995 Château Bouquey, Grand Cru Classé.....	92
1999 Château L´Arrosée, Grand Cru Classé.....	120
2002 Château Canon, Grand Cru Classé.....	145

### **Pessac - Leognan**

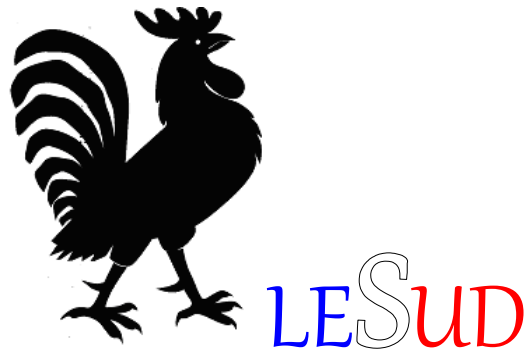
1994 Esprit de Chevalier.....	87
1985 Château Carbonnieux .....	140

### **Deutscher Rotwein:**

1990 Ihriger Winklerberg, Heger, Spätburgunder.....	155
---	-----

### **Spanien – Ygay:**

1989 Marquès De Murrieta, Reserva Especial .....	85
--	----



**DAS FRENCH - STYLE – BISTRO**

←R← FRANZÖSISCH-PREISWERT & GUT

**LE SUD – BISMARCKSTR. 21 – 80803 MÜNCHEN – TEL. 089 - 330 887 –38**  
Fax. 089 – 330 887 –42 – E-Mail: [info@le-sud.de](mailto:info@le-sud.de) – [www.le-sud.de](http://www.le-sud.de)