



*Willkommen!*

*Bienvenue!*

*Welcome!*

Das Elsass – romantisch zwischen Rhein, Vogesen und Pfälzerwald gelegen – ist eine Wiege der abendländischen Kultur. Durch das günstige Klima gibt es feine Lebensmittel im Überfluss. Und der Weinbau ist seit vielen hundert Jahren weltweit einzigartig. Seit 1995 bietet Ihnen der Gugelhof elsässische Genusskultur in Berlin am Kollwitzplatz. Lassen Sie sich verwöhnen.

---

*L'Alsace dans le tripoint ou « Dreiländereck », situé entre Rhin, Moselle et Sarre, nous offre depuis toujours une palette gastronomique riche de saveurs et de spécialités – toujours directement de la région ! Depuis plus de 20 ans nos clients ont la possibilité de goûter cette merveilleuse cuisine alsacienne aussi ici à Berlin. Vivez aujourd'hui une petite part de l'Alsace et laissez-nous vous régaler avec nos authentiques plaisirs gastronomiques alsaciens ! Venez découvrir notre menu varié.*

---

The Alsace – romantically situated between the River Rhine, the Vosges Mountains and the Moselle/Saar Rivers – is a centre of traditional European food culture. Thanks to its pleasant climate the region renders fine produce and delicious food in abundance. And the Alsatian Wines are legendary. For over 20 years, Gugelhof has been serving splendid food and drink from the Alsace. We are happy to invite you to discover these wonderful delicacies!



## LES APÉRITIFS

<b>Gewurztraminer Classic. Alsace. Hugel 0,10 l</b>	<b>6,00 €</b>
Stimmiges, wirbelndes Bukett eines wahren, authentischen Gewurztraminers, wundervoll aromatisch und ausgewogen mit der Leichtigkeit und Luftigkeit einer Ballerina. Perfekt fruchtiger Apéritif!	
<b>Crémant d'Alsace Calixte Brut 0,10 l</b>	<b>7,00 €</b>
Hellgoldfarben. Frisch und fruchtig mit zarter Reife. Würziger Nachhall. Schöner Aperitif.	
<b>Crémant de Loire Brut Rosé,. Bouvet-Ladubay 0,10 l</b>	<b>7,00 €</b>
Lachsrosa mit orangefarbenen Reflexen. Zarte Himbeerfrucht und Mineralität	
<b>Kir vom Riesling 0,10 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Pineau de Charentes. Französischer Likörwein 0,05 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Kleines Bier mit Amer Picon 0,25 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kir Royal 0,10 l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Hugo 0,20 l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Aperol Sprizz 0,20 l</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Cynar 0,05 l</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Noilly Prat 0,05 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Vermouth La Quintinye Extra Dry, Blanc, Rouge 0,05 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Vermouth Carpano Antica Formula, Rosso 0,05 l</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Sherry Real Tesoro. Fino oder Amontillado 0,05 l</b>	<b>5,00 €</b>



## LES ENTRÉES

### VORSPEISEN / STARTERS

**Soupe à l'oignon alsacienne / croûton au fromage** 6,00 €  
Elsässer Zwiebelsuppe / Käsecrouton  
*Alsatian onion soup / cheese crouton*

**Six escargots gratinés / beurre maître d'hôtel** 9,00 €  
Sechs Weinbergschnecken / Café de Paris Butter  
*Six snails « au gratin » / Maître d'hôtel butter*

**Crème Brûlée de foie de canard / confit d'oignons / Brioche** 9,00 €  
Crème Brûlée von der Entenleber / Zwiebelmarmelade / Brioche  
*Crème Brûlée of duck liver / onion marmelade / Brioche*

**Chèvre chaud / jambon de la Forêt-Noire <sup>5+6</sup> / chutney aux pommes** 9,00 €  
Warmer Ziegenkäse / Schwarzwälder Schinkenmantel <sup>5+6</sup> / Apfelchutney  
*Warm goat's cheese in black forest ham coat <sup>5+6</sup> / apple chutney*

### SALADES / SALATE / SALADS

**Salade verte** 6,00 €  
gemischter Blattsalat  
*Mixed lettuce*

**Salade maison** 9,00 €  
große Salatvariation  
*Mixed salad - large portion*

**+ avec supplément chèvre caramélisé / noix grillées** 2,00 €  
zusätzlich karamellisierter Ziegenkäse / geröstete Walnüsse  
*additionally caramelized goat's cheese / roasted walnuts*



## FLAMMEKUECHE FAITE MAISON

### FLAMMEKUCHEN / TARTE FLAMBÉE

#### Flammekueche Alsacienne /

8,50 €

**fine pâte à pain / lardons <sup>5+6</sup> / oignons / crème aigre**

hauchdünner Brotteig / Speck <sup>5+6</sup> / Zwiebeln / Schmand

*Very thin bread dough / bacon <sup>5+6</sup> / onion / cream cheese*

#### **+ avec supplément fromage**

9,50 €

mit Extra-Käse

*with extra cheese*

#### Flammekueche végétarienne / fine pâte à pain / légumes / crème aigre /

10,00 €

**tomates séchées / olives / roquette / oignons / mozzarella / romarin**

hauchdünner Brotteig / Gemüse / Schmand / getrocknete Tomaten /

Oliven / Rucola / Zwiebeln / Mozzarella / Rosmarin

*Very thin bread dough / vegetables / cream cheese / sun-dried tomatoes /*

*olives / rocket / onions / mozzarella / rosemary*

#### Flammekueche Chili /

10,00 €

**fine pâte à pain / piments frais / saucisson français <sup>5+6</sup> / oignons / crème aigre**

hauchdünner Brotteig / frische Chili / französische Salami <sup>5+6</sup> / Zwiebel / Schmand

*Very thin bread dough / fresh chili / French salami <sup>5+6</sup> / onion / cream cheese*

#### Flammekueche Gugelhof / fine pâte à pain / crème aigre /

13,00 €

**tranches de saumon / câpres / oignons / beurre maître d'hôtel**

hauchdünner Brotteig / Schmand / Tranchen vom Lachs / Kapern / Zwiebel / Café de Paris Butter

*Very thin bread dough / slices of salmon / capers / onions / Maître d'hotel butter*

#### Raclette façon Sundgau / Fromage Raclette authentique /

15,00 €

**pommes de terre / cornichons / oignons grelot / préparé à table**

Original Raclette Käse / Kartoffeln / Cornichons / Silberzwiebeln / wird am Tisch selbst zubereitet

*Original raclette cheese / potatoes / pearl onions / cornichons / prepared by yourself*

#### **+ supplément jambon cuit / jambon de la Forêt-Noire**

3,00 €

zusätzlich gekochter Schinken <sup>5+6</sup> / Schwarzwälder Schinken <sup>5+6</sup>

*additionally boiled ham <sup>5+6</sup> / black forest ham <sup>5+6</sup>*

Alle Preise sind Bruttopreise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Enthält: 1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Antioxidationsmittel, 5 Nitrat, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel



## LES SPÉCIALITÉS FAITES MAISON

### RÖSTI

**Rösti gratiné au fromage Raclette / salade** 13,00 €

Rösti kross gebraten mit Raclette Käse / Salat

*Crispy Rösti with raclette cheese / salad*

**+ avec supplément jambon de la Forêt-Noire** 5+6 2,00 €

zusätzlich Schwarzwälder Schinken 5+6

*additionally Black Forest ham 5+6*

**Rösti croustillant avec ses œufs au plat & lardons / salade** 16,00 €

Rösti kross gebraten mit Spiegeleiern & Speck 5+6 / Salat

*Crispy Rösti with fried eggs / bacon 5+6 / salad*

**Rösti croustillant (végane) /** 16,00 €

**aubergine / tomates séchées / champignons de Paris / roquette**

Rösti kross gebraten (vegan) / Aubergine / getrocknete Tomaten / Champignons / Rucola

*Crispy Rösti „vegan“ / eggplant / sun-dried tomatoes / button mushrooms / rocket*

**Rösti croustillant / Emincé de veau à la zurichoise / salade** 22,00 €

Rösti kross gebraten / Züricher Kalbsgeschnetzeltes / Salat

*Crispy Rösti / veal ragout in cream „Zurich style“ / salad*

### NOS SPÉCIALITÉS / HAUSSPEZIALITÄTEN / OUR SPECIALITIES

**Jarret de cochon de lait / sauce à la bière blanche choucroute / Knödel** 16,00 €

Spanferkelhaxe / Weißbiersauce / Sauerkraut / Knödel

*Crispy knuckle of suckling pig / wheat beer sauce / sauerkraut / bread dumplings*

**Choucroute garnie / choucroute / boudin noir 5+6 / Knacker 5+6 /** 16,00 €

**Kasseler 5+6 / pommes de terre / moutarde de Dijon**

Sauerkraut / Blutwurst 5+6 / Knacker 5+6 / Kasseler 5+6 / Kartoffeln / Dijonsenf

*Choucroute / sauerkraut / blood sausage 5+6 / smoked sausage 5+6 / cured pork 5+6 / potatoes / mustard*

**Escalope viennoise / salade de pommes de terre-concombre-airelle-rouge** 23,00 €

Wiener Schnitzel / Kartoffel- Gurkensalat / Preiselbeeren

*„Wiener Schnitzel“ / potato cucumber salad / lingonberries*

Alle Preise sind Bruttopreise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Enthält: 1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Antioxidationsmittel, 5 Nitrat, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel



## DÉLICE APRÈS

### DESSERT / NACHTISCH / DESSERT

#### **Sorbet de fruits rouges**

Sorbet von roten Früchten in Sekt  
*Red fruits sorbet in sparkling wine*

6,00 €

#### **Crème brûlée / compote de myrtilles**

Crème brûlée / Blaubeerkompott  
*Crème brûlée / Blueberry compote*

7,00 €

#### **Gugelhupf glacé / glace aux noix et sauce framboise maison**

Walnusseis hausgemacht mit Himbeersauce in Gugelhupf-Form  
*Homemade ice-cream walnut-„Gugelhupf“ / raspberry sauce*

8,00 €

#### **Crêpe Suzette / glace à la vanille / flambée à la liqueur d'orange**

Crêpe Suzette / Vanilleeis / flambiert mit Orangenlikör  
*Crêpe suzette / vanilla ice-cream / flambéed with orange liqueur*

9,00 €

#### **Gugelhof Schmarrn / glace à la vanille / rhum / amandes**

Gugelhof Schmarrn / Vanilleeis / Rum / Mandeln  
*„Gugelhof Schmarrn“ / vanilla ice-cream / rum / almonds*

10,00 €

#### **Tarte flambée aux pommes /**

**fine pâte à pain / pommes / cannelle / flambée au Calvados**

hauchdünner Brotteig / Äpfel / Zimt / flambiert mit Calvados  
*Very thin bread dough / apples / cinnamon / flambéed with calvados*

10,00 €

*Ganz war mein Herz an deiner  
Seite, und jeder Atemzug für dich.  
Ein rosenfarbenes Frühlingswetter  
Lag auf deinem lieblichen Gesicht  
Und Zärtlichkeit  
für mich, Ihr Götter  
Ich hofft es, ich  
verdient' es nicht.*

*Aus den Sesenheimer Liedern von J.W. v. Goethe*

Alle Preise sind Bruttopreise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Enthält: 1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Antioxidationsmittel, 5 Nitrat, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel



## POUR LES PETITS

### KINDERMENÜ / CHILDREN'S MENU

<b>Petite soupe au choix</b> Kleine Suppe nach Wahl <i>Choice of soup, small portion</i>	<b>3,00 €</b>
<b>„Pizza“ alsacienne avec sauce tomate et fromage</b> Elsässer „Pizza“ mit Tomatensauce und Käse <i>Alsatian „Pizza“ with tomato sauce and cheese</i>	<b>4,00 €</b>
<b>+ avec supplément salami ou jambon</b> zusätzlich Salami 5+6 oder Schinken 5+6 <i>additionally salami 5+6 or ham 5+6</i>	<b>1,00 €</b>
<b>Spaghetti à la sauce tomate et Parmesan</b> Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan <i>Spaghetti with tomato sauce and Parmesan cheese</i>	<b>4,00 €</b>
<b>Steak de saumon grillé avec pommes de terre</b> Lachssteak vom Grill mit Kartoffeln <i>Grilled salmon steak with potatoes</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Six Nuggets de poulet avec Ketchup</b> Sechs Chicken Nuggets mit Ketchup <i>Six chicken nuggets with ketchup</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Escalope viennoise (veau) avec frites</b> Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes Frites <i>„Wiener Schnitzel“ (veal) with French fries</i>	<b>12,00 €</b>
<b>Pancake au Nutella</b> Eierpfannkuchen mit Nutella <i>Small pancake with Nutella</i>	<b>4,00 €</b>



---

# CARTE DES BOISSON

---

GETRÄNKE / DRINKS





## CARTE DES BOISSON

<b>ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS</b>	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>
Säfte auch als Schorle / Juices as well with spritzer		
<b>Orangensaft / Orange juice</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Apfelsaft naturtrüb / Apple juice naturally</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kirschnektar / Cherry juice drink</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Bananensaft / Banana juice drink</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Mangonektar / Mango juice drink</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Rhabarbersaft / Rhubarb juice drink</b>	<b>2,90 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>MINERALWASSER FLASCHE / BOTTLE SPARKLING WATER</b>		<b>0,75 l</b>
<b>Gerolsteiner Naturell 0,75l</b>		<b>5,90 €</b>
<b>Gerolsteiner Medium 0,75l</b>		<b>5,90 €</b>
<b>EIN GLAS / ONE GLASS</b>	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>
<b>Coca Cola <sup>1+2+4+7</sup></b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Fanta <sup>2+4+7</sup></b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Sprite <sup>4+7</sup></b>	<b>2,70 €</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tafelwasser / Table water</b>	<b>2,50 €</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Gewara Cola <sup>1+2</sup> - 0,33 L Flasche / 0,33 l Bottle</b>		<b>3,20 €</b>
<b>Coca Cola Zero <sup>1+2+4+7</sup> - 0,2 L Flasche / 0,2 l Bottle</b>		<b>3,00 €</b>
<b>FEVER TREE FLASCHE / BOTTLE</b>		<b>0,20 l</b>
<b>Bitter Lemon <sup>3</sup></b>		<b>3,50 €</b>
<b>Tonic Water <sup>3</sup></b>		<b>3,50 €</b>
<b>Ginger Ale <sup>2</sup></b>		<b>3,50 €</b>

*E'n erschrockener Glas isch selbst  
im Himmel nit sicher.*

*Elsässer Sprichwort*



## CARTE DES BOISSON

### HEISSE GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

<b>Espresso</b> <sub>1</sub> / Espresso <sub>1</sub>	2,50 €
<b>Doppelter Espresso</b> <sub>1</sub> / Double espresso <sub>1</sub>	4,00 €
<b>Verlängerter Espresso</b> <sub>1</sub> / Regular coffee <sub>1</sub>	2,50 €
<b>Cappuccino</b> <sub>1</sub> / Cappuccino <sub>1</sub>	3,20 €
<b>Milchkaffee</b> <sub>1</sub> / Café au lait <sub>1</sub>	3,60 €
<b>Latte Macchiato</b> <sub>1</sub> / Latte Macchiato <sub>1</sub>	4,00 €
<b>Kaffee koffeinfrei</b> / Decaffeinated regular coffee	2,80 €
<b>Cappuccino koffeinfrei</b> / Decaffeinated cappuccino	3,40 €
<b>Milchkaffee koffeinfrei</b> / Decaffeinated cafe au lait	3,80 €
<b>Heiße Schokolade</b> / Coup of hot chocolate	3,00 €
<b>Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne</b> / Coup of hot chocolate with whipped cream	3,50 €
<b>Ein Glas heiße Zitrone mit Honig</b> / A glass of hot lemon with honey	3,50 €
<b>Verschiedene Teesorten</b> serviert im Kännchen / Various sorts of tea, served in a small teapot	4,90 €

**Bitte fragen Sie auch nach unserer Teekarte mit  
verschiedenen Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt! /**

Please, ask also for our tea menu with various  
tea sorts from Ronnefeldt!

*Mancher zum Meister sich erklärt  
dem nie das Handwerk ward gelehrt.  
Sebastian Brant (1458 - 1521),  
Strassburger Stadtschreiber, elässischer Jurist,  
Humanist und Satiriker*



## CARTE DES BOISSON

<b>BIERE / BEERS</b>	<b>0,25 l</b>	<b>0,40 l</b>
<b>Bitburger Pils</b> vom Fass	<b>3,40 €</b>	<b>4,50 €</b>
	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Benediktiner hell</b> vom Fass	<b>3,50 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Köstritzer Kellerbier</b> vom Fass	<b>3,50 €</b>	<b>4,70 €</b>
<b>Schneider Kristall TAP2</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Benediktiner Hefe hell</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Benediktiner Hefe dunkel</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Benediktiner Hefe alkoholfrei</b>		<b>4,50 €</b>
		<b>0,33 l</b>
<b>Berliner Weisse mit Schuss 2 rot oder grün</b>		<b>4,50 €</b>
<b>Bitburger Drive alkoholfrei</b>		<b>3,50 €</b>
<b>Tiny Batch Good Beer unfiltered</b>		<b>4,00 €</b>
<b>Tiny Batch Good Beer dry hopped</b>		<b>4,20 €</b>
<b>LONGDRINKS</b>		<b>4cl</b>
<b>Campari Soda</b> (auf Wunsch alkoholfrei mit Monin Bitter)		<b>7,00 €</b>
<b>Campari Orange</b> <sub>1</sub> (auf Wunsch alkoholfrei mit Monin Bitter)		<b>7,00 €</b>
<b>Gin Tonic</b> <sub>2+3+4</sub> / <b>Bitter Lemon</b> <sub>2+3+4</sub>		
- <b>Bombay Sapphire</b>		<b>10,00 €</b>
- <b>Monkey 47</b>		<b>12,50 €</b>
- <b>Berliner Brandstifter</b>		<b>11,50 €</b>
<b>Whisky Cola</b> <sub>1+2+4+7</sub>		<b>9,50 €</b>
<b>Wodka Orange</b> <sub>2+4</sub>		<b>8,50 €</b>
<b>Rum Cola</b> <sub>1+2+4+7</sub>		<b>9,50 €</b>



## CARTE DES BOISSON

### EDELBRÄNDE & LIKÖRE / BRANDYS & LIQUEURS

Aus dem Elsass 2cl / From Alsace 2cl

<b>Kirsch</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Poire Williams</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Mirabelle</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Quetsch</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Marc de Gewürztraminer</b>	<b>4,50 €</b>	<b>Framboise</b>	<b>4,50 €</b>

**Vieille Prune d'Alsace** alte Pflaume im Holzfass gereift **4,50 €**

Aus Deutschland 2cl / From Germany 2cl

<b>Obstler</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Zwetschke</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kirsch</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Williams</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Topinambur</b>	<b>3,50 €</b>	<b>Riesling Traubenbrand</b>	<b>4,00 €</b>

**Haselnußgeist** Arno-Josef Dirker · Mömbris **6,50 €**

**Roter Weinbergs-Pfirsichbrand** **4,00 €**

**Feiner Alter Tresterbrand** im Holzfass gereift **4,00 €**

**Burgunder Tresterbrand** 10 J. Holzfäßreife · F. Becker **6,00 €**

Aus Österreich 2cl / From Austria 2cl

**Hollerbrand Reserve** **7,00 €**

**Vogelbeere Reserve** **7,00 €**

**Marille** **6,00 €**

Aus Italien 2cl / From Italy 2cl

**Grappa di Prosecco** **5,00 €**

**Sarpa Oro die Poli** **5,00 €**



## CARTE DES BOISSON

### DIGESTIFS

Kräuter & Liköre 4cl / Herbal liqueurs & liqueurs 4cl

<b>Muli68</b>	5,00 €	<b>Amaretto Disaronno</b>	5,00 €
<b>Fernet Branca</b>	5,00 €	<b>Baileys Irish Cream</b> 2	5,00 €
<b>Ramazotti</b>	5,00 €	<b>Molinari Sambuca</b>	5,00 €
<b>Jägermeister</b>	5,00 €	<b>Walnußlikör</b>	4,00 €
<b>Grandmarnier</b>	5,00 €	<b>Benedictine</b>	5,00 €
<b>Averna</b>	5,00 €	<b>Brasilberg</b>	6,00 €

Cognac & Weinbrände 2cl / Cognac & brandys 2cl

<b>Bas-Armagnac</b> Château de Millet V.S.O.P.	4,50 €
<b>Remy V.S.O.P.</b>	5,00 €
<b>Asbach Spezialbrand</b> 15 Jahre alt	5,50 €
<b>Otard X.O.</b>	10,00 €
<b>Calvados Hausmarke</b> Gugelhof	3,50 €
<b>Calvados Château du Breuil</b> 15 Jahre alt	6,00 €

Aus dem Eisfach 4cl / Out of the freezer 4cl

<b>Moskovskaja Vodka</b>	6,80 €	<b>Parliament Vodka</b>	7,00 €
<b>Aalborg Aquavit</b>	6,50 €	<b>Berliner Luft</b> 2	5,00 €

Whisky 4cl

<b>Jameson</b> 12 years old	8,00 €	<b>Lagavulin</b> 2 16 years old	10,00 €
<b>Cragganmore</b> 12 years old	8,00 €	<b>Dalwhinnie</b> 15 years old	10,00 €
<b>Glenkinchie</b> 12 years old	8,00 €	<b>Oban</b> 14 years old	10,00 €
<b>Talisker</b> 10 years old	10,00 €	<b>Cardu</b> 12 years old	10,00 €



## CARTE DES VINS

### AUSSCHANK / AU VERRE / BY THE GLAS

#### WEISS / BLANC / WHITE WINE

##### **Edelzwicker. Alsace AOP. Cave de Hunawhr**

Klassische Elsässer Cuvée aus den „edlen“ Rebsorten Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Silvaner. Saftig, erfrischend.

0,20 l 0,50 l

6,50 € 14,50 €

##### **Riesling trocken. Pfalz. Matthias Gaul**

Trockener, sehr frischer Riesling. Dabei saftige Frucht und große Klarheit. Schöne Rieslingsäure am Gaumen.

6,70 € 15,00 €

##### **Grauburgunder Trocken. Baden. WG Sasbach**

Schöne Balance zwischen Frucht und Frische. Passt wunderbar zu leichten Speisen!

6,80 € 15,50 €

##### **Chardonnay „Le Petit Verre“. Languedoc**

Frischer Wein mit mineralischen, floralen Noten. Vollmundig, viel Frucht, angenehm aromatisch.

6,70 € 15,00 €

#### ROSÉ

##### **Rosenrot Cuvée. Franken. Winzerhof Stahl**

Trocken, frisch und fruchtig mit Zitrusaromen

6,50 € 14,50 €

##### **Rosé d'Une Nuit. Languedoc AOP. Saint Saturnin**

Belebende Frische, attraktive Farbe. Ein Hauch von Erdbeere und Himbeere. So schmeckt der Süden Frankreichs.

6,50 € 14,50 €

*Der Wein ist unter den Getränken  
das nützlichste, unter den Arzneien  
die schmackhafteste, unter den  
Nahrungsmitteln das angenehmste.  
Plutarch*



## CARTE DES VINS

### AUSSCHANK / AU VERRE / BY THE GLAS

#### ROT / ROUGE / RED

**Cabernet Sauvignon „Le Petit Verre“. Languedoc** 6,50 € 14,50 €

Feine Würze und Sortenfrucht. Typische Aromen: Johannisbeere, ein Hauch von Minze, im Abgang dunkle Schokolade, feines Tanningerüst

**Spätburgunder trocken. Baden. WG Sasbach** 6,70 € 15,00 €

Typischer Badischer Spätburgunder, der Lust auf mehr macht. Saftige, beerige Frucht mit Finesse.

**Rouge d'une Nuit. Languedoc AOP. Saint Saturnin** 6,70 € 15,00 €

Großzügig, sanft und ausgewogen, ein subtiler Wein mit feinen und reifen Tanninen.

**Cotes du Rhone. Vignerons du Roquemaure** 6,50 € 14,50 €

Rubinrot, saftige Frucht von vollreifen Brombeeren und Johannisbeeren, würzig.

#### SÜSS / DOUX / SWEET

5 cl

**Gewürztraminer Vieilles Vignes. Alsace. Cave de Hunawir** 5,50 €

Klares Aroma voller Früchte und Blüten. Feine Süsse. Zu Käse und Gänseleber!

**Chateau du Trignon. Muscat de Beaume de Venise** 5,70 €

Schöne Muskataromen, Blüten, Honig. Ausgeprägte Süsse.

Zu Dessert und Gänseleber!

*Tröste Dich Du Eingesperrter,  
Dein Erlöser Steht Vor Dir.  
Inscription auf einem Weinfass im Elsass*

Alle Preise sind Bruttopreise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Enthält: 1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Antioxidationsmittel, 5 Nitrat, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel



## CARTE DES VINS

<b>WEISS / BLANC / WHITE WINE</b>	<b>0,75 l</b>
<b>2015 - Riesling „Rätzelhaft“ trocken. Mosel. Niepoort &amp; Kettern</b>	<b>33,00 €</b>
Intensiv, mineralisch, mit Zitrusnoten, dazu auch etwas Steinobst und Nüsse. Lebhaft, elegant, leicht rauchig, mit dezenter Salzigkeit.	
<b>2015 Riesling „Hattenheimer Pfaffenberg“. 1. Gewächs. Rheingau, Schloss Schönborn</b>	<b>55,00 €</b>
Ausdrucksstark und sehr stattlich. Gelbe Früchte. Der Wein ist druckvoll, direkt und sehr ausgiebig im Abgang.	
<b>2015 - Entrelacé (Riesling/Gwürztraminer). Pfalz. Matthias Gaul</b>	<b>41,00 €</b>
Ein Elsässischer Gewürztraminer und Pfälzer Riesling in inniger „Umarmung“	
<b>2018 - Weißburgunder. Baden. Markus Wöhrle</b>	<b>36,00 €</b>
Gelbe Früchte und Blüten. Am Gaumen mineralisch und spannungsgeladen. Von großer Eleganz!	
<b>2016 - Sauvignon Blanc „Steinwiege“. Württemberg. Schnaitmann</b>	<b>36,00 €</b>
Nase von Paprika und exotischen Früchten. Saftig, feine Säure und Würze	
<b>2017 - GENTIL. Elsass. Hugel</b>	<b>33,00 €</b>
Ein Kaleidoskop des Elsass im Glas! Finesse des Rieslings, Reichhaltigkeit des Grauburgunders, Fruchtigkeit des Gewürztraminers und Muskatellers, Frische des Pinot Blanc und des Sylvaners.	
<b>2015 - Gewurztraminer Classic. Alsace. Hugel</b>	<b>45,00 €</b>
Stimmiges, wirbelndes Bukett eines wahren, authentischen Gewürztraminers, wundervoll aromatisch und ausgewogen mit der Leichtigkeit und Luftigkeit einer Ballerina. Zu deftigen Wild- oder Fischterrinen und zu exotischen Speisen.	
<b>2018 - Riesling Reserve. Elsass. Cave de Hunawir</b>	<b>33,00 €</b>
Charmante Aromen von Zitrone, Grapefruit und Birne. Frisch und sehr ausgewogen.	
<b>2016 - Pinot Blanc Vieilles Vignes. Elsass. Cave de Ribeauvillé</b>	<b>29,00 €</b>
Duftig und kräftig ist dieser Wein, dennoch fein, gleichzeitig vollmundig und durststillend.	





## CARTE DES VINS

### WEISS / BLANC / WHITE WINE

0,75 l

**2012 - Riesling Grand Cru „Osterberg“.** Elsass. Cave de Ribeauvillé 56,00 €

Duftig und kräftig ist dieser Wein, dennoch fein, gleichzeitig vollmundig und durststillend.

**2017 - Sancerre. Loire. Domaine de Terres Blanches**

59,00 €

Ein Musterbild eines Sancerre! Verschwenderisches Aroma.

Saftig, fruchtig, würzig. Langer Nachhall!

**2015 - Saint Romain Vieilles Vignes. Burgund. Vincent Girardin**

69,00 €

Köstlicher weißer Burgunder mit perfekter Balance von Körper, Frucht, Frische, Mineralität und subtilem Holzeinsatz.

**2015 - Chateau de Ricaud. Bordeaux Blanc.**

25,00 €

Mineralische Frische, saftig, grasige Frucht, feine Würze.

Sehr guter Begleiter leichter Speisen.

**2018 - Sauvignon Blanc „L'Authantique“.** IGP d'Oc. Foncalieu

25,00 €

Noten von Mango und Zitronen. Am Gaumen ist er cremig aber frisch. Ein echter Allrounder.

### ROSÉ

0,75 l

**2016 - Sancerre Rosé. Loire. Henri Bourgeois**

46,00 €

Opulente Nase von roten Früchten. Saftig, üppig, mundfüllend, aber nicht fett.

*Die besten Vergrößerungsgläser  
für die Freuden dieser Welt sind  
jene, aus denen man trinkt.  
Joachim Ringelnatz*

Alle Preise sind Bruttopreise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Enthält: 1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Antioxidationsmittel, 5 Nitrat, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel



## CARTE DES VINS

<b>ROT / ROUGE / RED</b>	<b>0,75 l</b>
<b>2012 - Cabernet Franc. Rheinhessen. Weedenborn</b> Dunkles Granatrot. Rauchig, Feuerstein, feine Süße, Kirschen, zarte Tabaknoten. Langer Nachhall.	<b>34,00 €</b>
<b>2015 - „Pas de Deux“ Rotweincuvée trocken. Pfalz. Matthias Gaul</b> Dunkel und würzig mit südländischem Temperament.	<b>29,00 €</b>
<b>2016 - Pinot Noir „Asselheim“. Pfalz. Matthias Gaul</b> Alles im Einklang – Frucht, Mineralität, Körper. Unvergleichlich zu zartem Wild oder einfach nur solo.	<b>32,00 €</b>
<b>2015 - „Rätzelhaft“ Rotweincuvée trocken. Pfalz. Niepoort/Schneider/Kettern</b> saftige Beerenmischung, Kirschen und Orangen. Dazu Gewürze. Am Gaumen saftig, dicht und würzig.	<b>32,00 €</b>
<b>2016 - Merlot/Cabernet Sauvignon. Pfalz. Jürgen Krebs</b> 60% Merlot und 40% Cabernet Sauvignon. Kirsche, Cassis und Dörripflaumen im Duft. Frisch und würzig.	<b>39,00 €</b>
<b>2015 - Pinot Noir Reserve. Elsass. Cave de Ribeauvillé</b> Weiche Tannine und charmante Fruchtigkeit prägen diesen Wein.	<b>34,00 €</b>
<b>2015 - Pinot Noir „Secret de Famille“. Burgund. Albert Bichot</b> Frische Frucht und feine Saftigkeit, guter Jahrgang.	<b>44,00 €</b>
<b>2014 - Savigny Les Beaune „Vieilles Vignes“. Burgund. Vincent Girardin</b> Wunderbar saftig und rund. Ein charmantes Beispiel für die Appellation!	<b>69,00 €</b>
<b>2017 - Crozes Hermitage. Rhone. Maison L’Alexandrines</b> Frische und Frucht, ungemein attraktiv, perfektes Gleichgewicht. Schöne Länge mit Potential.	<b>59,00 €</b>

Alle Preise sind Bruttopreise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Enthält: 1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Antioxidationsmittel, 5 Nitrat, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel



## CARTE DES VINS

### ROT / ROUGE / RED

0,75 l

**2017 - Cotes du Rhone Villages. Famille Perrin**

32,00 €

Vollmundig und großzügig, mit einer wohlthuenden Frische und eleganten Tanninen. Gut balanciert, sehr typisch.

**2012 - Chateau de Trignon. Gigondas. Rhone.**

52,00 €

Kirschen, Thymian, Brombeeren. Rund und vollmundig, ausgewogen

**2017 - Syrah „Le Versant“. Pay d’Oc IGP. Fonaclieu**

26,00 €

Aromatisches Bukett, fruchtig mit würzig rauchigen Noten vermischt. Schöne Komplexität, angenehmes Finale.

**2014 - Chateau Bouscassé. Madiran. Sud Ouest.**

48,00 €

Harmonie vereint mit Kraft, sehr delikate Fruchtigkeit nach Brombeeren über perfekt eingebundenen Tanninen und viel Fülle.

**2008 - Chateau Beau-Site. St.Estèphe. Bordeaux**

69,00 €

Klassisch kräftiger Wein aus dem Haut-Médoc. Fleischig, tieffarben, würzig.

**2016 - Chateau Chante Alouette. St. Emilion Grand Cru. Bordeaux** 68,00 €

Brombeere, Heidelbeere und Holunder, auf der Zunge dicht und komplex mit eleganten Tanninen, stoffig mit pfeffrig-kräuterigen Anklängen.

**2015 - Chateau Chène-Liège. Pomerol. Bordeaux**

85,00 €

Vorzüglicher Pomerol zu einem sehr fairen Preis! Noch ein Geheim-Tipp!

Wein ist ein Naturprodukt. Bitte haben Sie deshalb Verständnis, wenn einzelne Weine einmal nicht verfügbar sein sollte. Auch können sich bei den Jahrgängen Änderungen ergeben, ohne daß dies immer auf der Weinkarte vermerkt wäre.