

**Le Garage**

Vinothèque culinaire

*Wein*  
Karte

Die Porträts um Sie herum sind die Gesichter der Winzer, die an der Weinherstellung und Abfüllung der Weine beteiligt waren, die wir Ihnen zu Tisch servieren werden.

Christophe Lapouthe und Philip Graf Schaffgotsch, die Besitzer des Restaurants Le Garage, sind auch die Besitzer von zwei 800 m entfernten Wein-, Käse- und Feinkostgeschäften, La cave de Bacchus.

Seit 2012 importieren sie ohne Zwischenhändler Wein aus Frankreich und arbeiten mit unabhängigen Winzern zusammen, mit denen sie eine dauerhafte und vertrauensvolle Beziehung aufgebaut haben.

Jeder Wein auf der Karte wurde ausgewählt, um seine Geschichte mit Ihnen zu teilen und Sie die Produkte des französischen Terroirs (wieder-)entdecken zu lassen.

Maison fondée en 1979  
**La cave de Bacchus**  
Weinhandel



Finden Sie die *coups de coeur* (Lieblingsweine) des Bacchus-Teams!

- Kostenlose Lieferung ab 95€ innerhalb Berlins und deutschlandweit -

## L'APÉRITIF

<b>Garage-Spritz</b>	Crémant mit Orangenlikör	20 cl	9
<b>Crémant de Loire</b>	Weiß/Rosé	10 cl	8
<b>Gewürztraminer</b>	Elsass	10 cl	7
<b>Kir</b>	Weißwein mit Cassis	10 cl	7
<b>Kir Royal</b>	Crémant mit Cassis	10 cl	9
<b>Pastis</b>	Casani/Pontarlier	2 cl	6
<b>Cidre</b>	Bretonischer Apfelwein	25 cl	5
<b>Gin Tonic</b>	Château Montifaud	10 cl	12,5

## BIER AUS DER FLASCHE

<b>Berliner Pilsner</b>	0,5 l	5,8
<b>Maisel's Hefeweisen</b>	0,5 l	5,8
<b>Maisel's Alkoholfrei</b>	0,5 l	5,8
<b>Staropramen</b>	0,33 l	4,8
<b>Veltins Alkoholfrei</b>	0,33 l	4,8

## MINERALWASSER

<b>Taunusquelle Naturell &amp; Medium</b>	0,25 l	2,95
	0,75 l	6,95

## SÄFTE & LIMONADE

<b>Apfelsaft</b>	0,4 l	4,8
<b>Orangensaft</b>	0,4 l	4,8
Auch als Schörle bestellbar		
<b>Orangina</b>	0,25 l	4,8
<b>Fritz-Kola</b>	0,33 l	4,8

# Unsere Weine im Glas und Karaffe

## LES BLANCS – WEISS

			0,11	0,21	0,51
<b>Chardonnay</b>	IGP d'Oc	Domaine de Mairan	4,5	7	16
<b>Gros Manseng, Ugni-Blanc...</b>	IGP Gascogne	Domaine du Tariquet	4,5	7	16
<b>Sauvignon</b>	AOP Touraine	Domaine Vinconnière	5	8	19
<b>Vermentino &amp; Grenache</b>	AOP Luberon	Grande Toque	5	8	19
<b>Grauburgunder</b> 	QbA Pfalz	Weingut Johannes	5	8	19
<b>Chenin Blanc</b>	AOP Vouvray	Domaine Margalleau	6	9	21

## LES ROSÉS – ROSÉ

			0,11	0,21	0,51
<b>Carignan &amp; Syrah</b>	IGP d'Hérault	Guilhem Gassac	4,5	7	16
<b>Abouriou</b>	IGP Val de Loire	Domaine Bid'Gi	4,5	7	16
<b>Grenache &amp; Cinsault</b>	IGP Vaucluse	Domaine Roger Perrin	5	8	19
<b>Grenache &amp; Cinsault Bio</b> 	IGP Méditerranée	Favori (Provence)	6	9	21

## LES ROUGES - ROT

			0,11	0,21	0,51
<b>Merlot</b>	IGP d'Oc	Château du Grand Caumont	4,5	7	16
<b>Cabernet-Franc</b> 	IGP Val de Loire	Domaine Moulin Camus	4,5	7	16
<b>Cabernet-Sauvignon</b> Fass.	IGP d'Oc	Domaine de Mairan	5	8	19
<b>Grenache &amp; Syrah</b>	AOP Côtes du Rhône	Le Colombier	5	8	19
<b>Malbec</b>	AOP Loire	L'Elixir Midoir	5	8	19

# Unsere Flaschen zum teilen

## LES BULLES - SCHAUMWEINE

			0,11	0,75 l
<b>Weiß Brut</b> 	AOP Crémant de Loire	Raphaël Midoir	8	39
<b>Rosé Brut</b>	AOP Crémant de Loire	Raphaël Midoir	8	39
<b>Apfelsekt 0.0%</b>	La Petite Reine	Bouvet-Ladubay	8	39
<b>Cuvée Tradition Brut</b>	AOP Champagne	Christian Etienne	12	59
<b>La Rosée Brut</b>	AOP Champagne	Christian Etienne	12	59

## LES BLANCS – WEISS

			0,75 l
<b>Muscadet</b>	AOP Sèvre et Maine	Domaine Moulin Camus	29
<b>Grenache, Viognier...</b>	Vin de France	Alexandre Favier	30
<b>Grauer Burgunder</b>	AOP Alsace	W. Gisselbrecht	32
<b>Riesling</b>	QbA Rheinhessen	Jürgen Hofmann	36
<b>Chenin</b>	AOP Saumur	Domaine Fouet	38
<b>Weißer Burgunder</b> 	AOP Alsace	Domaine Schlumberger	39
<b>Sauvignon &amp; Sémillon</b>	AOP Graves	Château Callac (Bordeaux)	39
<b>Chardonnay</b>	AOP Arbois	Domaine Rolet	49
<b>Sauvignon</b>	AOP Sancerre	Domaine Les Griffes	49
<b>Chardonnay</b>	AOP Hautes Côtes de Nuits	Domaine Pierre Naigeon	69

## LES ROSÉS - ROSÉ

0,75 l

<b>Cabernet</b>	IGP d'Ardèche	Cave de Lablachère	26
<b>Grenache</b>	AOP Ventoux	Château Valcombe	30
<b>Pineau d'Aunis</b>	AOP Touraine	Château de la Presle	30
<b>Grenache, Syrah &amp; Cinsault</b>	AOP Côteaux Varois en Provence	Estandon	36
<b>Cinsault</b>	Vin de France aus Faugères	Domaine Montgros	38
<b>Pinot Noir</b>	AOP Bourgogne	Domaine Pigneret	39
<b>Grenache, Cinsault &amp; Syrah</b>	AOP Provence	La Madrague	46

## LES ROUGES - ROT

0,75 l

<b>Syrah</b>	IGP d'Oc	Domaine du Grand Caumont	27
<b>Grenache &amp; Syrah</b>	AOP Duché d'Uzès	Domaine de Roux	30
<b>Pinot Noir</b>	AOP Alsace	W. Gisselbrecht	34
<b>Tauberschwarz</b>	QBA Franken	Jürgen Hofmann	38
<b>C-S, Merlot &amp; Syrah</b>	AOP Cabardès	Château de Caunettes	39
<b>Cabernet-Sauvignon &amp; Merlot</b>	AOP Médoc	Château Sipian	46
<b>Cabernet-Franc (<i>alte Rebe</i>)</b>	AOP Chinon	Domaine Clos Godeaux	45
<b>Pinot Noir</b>	AOP Bourgogne	Domaine Pigneret	47
<b>Malbec</b>	AOP Cahors	Château Haut-Monplaisir	49
<b>Niellucciu &amp; Sciaccarellu</b>	AOP Corse Calvi	Domaine Maestracci	56
<b>Grenache, Mourvèdre &amp; Syrah</b>	AOP Châteauneuf du Pape	Domaine Roger Perrin	69
<b>Merlot</b>	AOP Saint-Emilion Grand Cru	Château Pipeau	74

*Pour finir le repas en beauté...*

## LES VINS À DESSERT - DESSERTWEINE

			5 cl
<b>Banyuls AOP</b>		Domaine de la Tour Vieille	6
<b>Vieux Pineau des Charentes AOP</b>		Château du Montifaud	6
<b>Muscat Beaumes de Venise AOP</b>		Domaine du Grand Montmirail	6
<b>Crème de Calvados</b>		Préaux	5,5
<b>Liqueur de Verveine 40%</b>	<i>Eisenkraut-Likör</i>	Distillerie la Salamandre	6

## DIGESTIFS

			2 cl
<b>Armagnac VSOP (8 ans)</b>	<i>Brandy</i>	Château du Tariquet	6,5
<b>Armagnac Folle Blanche (12 ans)</b>	<i>Brandy</i>	Château du Tariquet	7,5
<b>Cognac VSOP (8 ans)</b>	<i>Weinbrand aus Ugni Blanc</i>	Château de Montifaud	6,5
<b>Calvados Fine (3 ans)</b>	<i>Obstbrand aus Cidre</i>	Domaine de la Vectière	5,5
<b>Eau-de-vie Poire Williams</b>	<i>Obstbrand aus Elsass</i>	Distillerie Meyer	5,5
<b>Eau-de-vie Mirabelle</b>	<i>Obstbrand aus Elsass</i>	Distillerie Meyer	5,5
<b>Marc de Bourgogne</b>	<i>Weinbrand aus Burgund</i>	Domaine Trénel	5,5

## *Unsere Öffnungszeiten*

### **Service du midi:**

Dienstag – Freitag: 12-15 Uhr

### **Service du soir:**

Montag - Freitag.: 18 – 24 Uhr

Küche: 18 - 22 Uhr (Do. & Fr.- 23 Uhr)

Private Feiern sind bei uns möglich,  
sprechen Sie uns einfach an.

Alle Preise in EUR.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Die Weine und Schaumweine enthalten Sulfite und andere Stoffe.

# *Lebensmittelinformationsverordnung*

Sehr geehrte Gäste,

der Gesetzgeber sieht vor, dass nunmehr auch Lokale die in den Speisen vorhandenen Allergene angeben müssen. Dabei handelt es sich um 14 Hauptallergene, die Sie der im Lokal ausgehängten Liste entnehmen können.

Wir nehmen diese neue Gesetzgebung sehr ernst, müssen aber darauf aufmerksam machen, dass wir uns nicht in der Lage sehen, bei der Umsetzung dieser Anordnung eine 100% sichere Kennzeichnung zu gewährleisten.

Wir sind letztlich auch auf die Angaben der Zulieferer angewiesen.

Wir brauchen Ihre Hilfe:

sollten Sie Allergiker sein, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an den Kellner oder die Küche. Wir werden umgehend klären, welche Allergene das von Ihnen vorgesehene Gericht enthält.

**Im Zweifelsfall müssten wir Sie bitten, eine andere Speise zu wählen oder sogar das Lokal zu wechseln. Das möchten wir natürlich gerne verhindern aber Ihr Wohlergehen liegt uns mehr am Herzen.**

Wir haben exemplarisch **eine** Speisekarte erarbeitet, die die 14 Hauptallergene angibt, soweit sie uns bekannt sind.

Bitte beachten Sie den Aushang dieser Karte oder fragen Sie den Kellner danach.

**Um keinen falschen Eindruck aufkommen zu lassen: die 14 Hauptallergene sind natürlich Lebensmittel und somit ein wertvoller und notwendiger Bestandteil ausgewogener Ernährung!**

**Es ist daher keineswegs angebracht und von der LMIV auch nicht gewollt, Allergene aus der Küche zu verbannen.**

**Allein das Wissen um die Speisezutaten und ihre Inhaltsstoffe ist von Bedeutung.**

