

## BISTRO – WEINBAR - KARTE

### Aperitif

Lillet mit Cremant oder mit Tonic		9,50
Pastis		5,00
Gin „Citadelle“ mit Tonic		9,50
Monin Bitter mit Orangensaft /Alk.frei/		6,50
	Glas	Fl.0,75
Cremant de Loire Brut	7,50	45,50
Cremant de Loire Rosé	7,50	45,50
Champagner Marc Hebrart	11,50	75,00
Premier Cru Brut		
Champagner Marc Hebrart	13,50	85,00
Premier Cru Rosé		

### Weißwein

	<b>Gl. 0,2</b>	<b>Fl.0,75</b>
Chardonnay 2016, Languedoc	6,90	24,00
Sauvignon Blanc 2016, Gascogne	6,90	24,00
Grauburgunder 2017, Pfalz	6,90	24,00
Vouvray Cuvee Silex 2017, Loire	9,00	31,00
Riesling 2016, Pfalz	10,00	34,00
Chardonnay 2016, Bourgogne	11,00	38,00

### Rosewein

Jolies Filles 2017, Provence	7,50	26,00
------------------------------	------	-------

### Rotwein

Côtes du Rhône 2016, Rhône	6,90	25,00
Château Bel Air 2014, St.Emilion	11,00	38,00
Villa Symposia 2015, Languedoc	9,90	34,00
Spiga Tempranillo 2009, Spanien		47,00

### Kleinigkeit zum Wein

Französische Salami / Cornichon /Oliven	10,50 / 14,50
Variation von französischem Käse	10,50 / 14,50
Hausgemachte Blutwurst-Ravioli / karamellierte Äpfel / Calvados-Sauce	14,50
Rote Beete Carpaccio / Topinambur-Creme Pekanusse / Mandarinen-Vinaigrette	13,50
Gebratene Jakobsmuscheln / Stampf-Kartoffeln / Trüffeln / Balsamico - Sauce	15,50
Tagesdessert /wechselndes Angebot /	

**Bitte fragen Sie nach weiteren Weine- und Speisenangebot**

## **Le Bouchon**

Bistro - Weinbar