

Languedoc AOC Landwein weiß   rot	0,2 l 1,0 l	5,50 23,50
Rot:		
Cabernet   Merlot	0,2 l	5,90
Syrah   Corbieres	1,0 l	24,90
Weiß:		
Sauvignon   Chardonnay	0,2 l	
Rosé: Syrah		
Bordeaux Superior   rot	0,2 l 0,75 l	6,00 22,00
Bordeaux   weiß Entre-deux-Mers		
Côtes du Rhône rot	0,2 l 0,75 l	6,50 23,00
Bourgogne IGP Henri Pion		
Pinot Noir   rot	0,1 l	3,90
Chardonnay   weiß	0,2 l 0,75 l	6,90 24,00
Saint André de Figuière Provence rosé 2017	0,2 l 0,75 l	7,80 27,80
Esprit de Villemarin	0,1 l	3,50
Moelleux weiss   lieblich	0,2 l 0,75 l	6,50 22,00
Côtes de Gascogne	0,1 l	3,50
Petit Manseng	0,2 l	6,50
Dessertwein	0,75 l	23,00
Weinschorle	0,2 l	4,50
Cidre brut/trocken	0,2 l 0,75 l	4,00 12,80

Im Sommer 2018 war der Patron in Burgund bei Pascal Wagner, der bekannte Önologe, mit Kontakt zu den besten Winzern. Mit 200 Flaschen der ausgesuchten Weine wurde der Caveau von Chez Maurice ergänzt.



Übrigens:  
In Frankreich beziehen wir nur trockene & Dessertweine

## Crémant

Crémant de Bourgogne	0,1 l	5,50
Vitteaut-Alberti blanc ou rosé	0,75 l	35,00

## ... dazu passt

Römerquelle		
eau minérale Flasche	0,75 l	4,90
plate/pétillante Flasche	0,25 l	2,30
Badoit, Flasche	1,0 l	7,80
Leitungswasser, Karaffe	0,75 l 0,25 l	2,90 1,50

Alle Preise in € inklusive MwSt.

## Bières



Haller Löwenbräu* pression	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,90
Alsterwasser mit Haller Löwenbräu* pression	0,3 l	2,60
	0,5 l	4,60
Beck's Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,00
Haller Löwenbräu* pression mit Picon	0,3 l	4,00
	0,5 l	6,00

Die Marke Haller Löwenbräu gewann:  
\*Goldmedaille DLG 2009

## Boissons sans Alcool

Römerquelle eau minérale Flasche	0,75 l	4,90
plate/pétillante Flasche	0,25 l	2,30
Badoit, Flasche	1,0 l	7,80
Leitungswasser, Karaffe	0,75 l	2,90
	0,25 l	1,50
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,2 l	2,50
Tonic <sup>3</sup>	0,2 l	2,50
Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 l	2,50
Orangina nature <sup>2</sup>	0,25 l	2,50
Orangina rouge <sup>2,4</sup>	0,25 l	2,50
Säfte & Nektare	0,2 l	2,90
Orange, Kirsch, Apfel		
Traubensaft	0,2 l	3,00
Schorle		
mit Saft oder Nektar	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,00

## Boissons Chaudes

Café	1,90
Espresso	1,90
Noisette	2,10
Double Espresso	3,00
Capuccino	2,40
Café au Lait	2,60
Chocolat Chaud	2,50
Thé	1,90
Grog avec Rhum (2 cl)	4,00

## Spiritueux

		2 cl	
Cognac Godet V.S.	40%	5,50	
Cognac Godet V.S.O.P.	40%	6,90	
Cognac Godet XO 25J	40%	9,80	
Cognac Godet XO Extra Fine Champagne	40%	12,00	
Armagnac Marquis de Montesquiou	40%	6,50	
Calvados Dupont Fine	40%	5,50	
Calvados Dupont Réserve	40%	6,80	
Calvados Dupont Hors d'Age	40%	7,80	
Calvados Dupont Plus de 12 Ans	40%	9,50	
Calvados Dupont Plus de 20 Ans	40%	15,00	
Eau de vie poire, mirabelle Grande Réserve 7 Ans	47%	5,00	
Eau de vie framboise Grande Réserve	47%	6,00	
Eau de vie mirabelle Vieille Réserve 15 Ans	47%	7,00	
Eau de vie, vieille prune 5 Ans	47%	6,00	
Marc de Bourgogne	40%	5,00	
Grappa di Barolo	40%	6,00	
Fernet Branca	39%	4,00	
Wodka, Gin	40%	4,00	
Chartreuse verte	55%	5,00	
Cynar <sup>2</sup>	4 cl	16,5%	4,00
Ramazotti	4 cl	30%	5,00
Long Drinks * avec 4cl alcool		ab	8,00



## Liqueur



Crème de cassis	2 cl	20%	3,00
Liqueur de pêche de vigne	5 cl	18%	6,00
Liqueur de cynorrhodon	5 cl	23%	6,00

1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Guarana,  
5 Antioxidationsmittel

**Alle Preise in € inklusive MwSt.**

## Apéritifs

Kir, Vin Blanc et Cassis	0,1 l	3,90
Kir Royal, Cremant et Cassis	0,1 l	6,00
Ricard <sup>2</sup>	2 cl	45% 3,00
Pastis Henry Barduin <sup>2</sup>	2 cl	45% 4,50
Absinthe Henry Barduin <sup>2</sup>	2 cl	55% 3,80
Ratafia de Bourgogne	5 cl	16% 4,50
Pineau de Charentes	5 cl	17% 4,50
Portwein	5 cl	15% 4,50
Sherry	5 cl	15% 4,00
Martini	5 cl	15% 4,00
Noilly Prat	5 cl	18% 4,00
Campari <sup>2</sup>	4 cl	25% 5,00



Unter dem Weinangebot sind große Namen, aber auch viele edle Tropfen, die Christof Krapf neu entdeckt und allesamt persönlich in Frankreich aussucht und importiert. „Meine Freunde können mir Tipps für neue Weine geben. Wein ist Kommunikation.

Besonders Weinliebhaber lieben das umfangreiche Weinangebot. Die Regale sind bis unter die Decke mit Weinflaschen gefüllt. Über 200 verschiedene Sorten französischer Weine lagern zusätzlich im hauseigenen Weinkeller.

## Pour encore plus de choix

N'oubliez pas de jeter un oeil à notre offres:

- Suggestion du Chefs
- Fromages
- Desserts

## Unsere Qualität

*Alle Speisen werden frisch zubereitet und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern oder Fertigprodukten hergestellt.*

## Digestifs

Et en plus pour votre trou normand

- CALVADOS DUPONT
- COGNAC GODET\*

\* Die 6 besten CRU DE COGNAC sind u. a. das Geheimnis der Qualität von GODET. Die Familie GODET wurde dafür von König LOUIS XIV (1699) geadelt.

## Desserts

**Crème brûlée** 8,00  
avec vanille de Tahiti

Tahiti-Vanillecreme mit Karamellkruste  
Crème brûlée – Cream of vanilla (Tahiti)  
in caramel crust <sup>A,D</sup>

**Fondant au chocolat et sa crème anglaise** 8,50

Schokoladenfondant mit Vanillecreme  
Fondant au Chocolat with  
custard cream <sup>A,D,I</sup>

**Tarte tatin, glace vanille, et chantilly** 9,90

Karamellisierte Apfeltarte mit Vanilleeis  
und Schlagsahne

Tarte Tatin, with vanilla ice-cream and  
whipped cream <sup>A,D,I,J,K</sup>