

Auswahl

Bodenseeweine vom Weingut Fürst	Seite 1
Deutschland	Seite 2 & 3
Österreich	Seite 4
Frankreich	Seite 5
Italien	Seite 6 &7
Spanien und neue Welt	Seite 8
Halbe Flaschen,Schaumweine, Champagner & Dessertwein	Seite 9
Weine im offenen Ausschank	Seite 10
Digestifs	Seite 11



Restaurant
Winery
Est. 1967

Bodensee/ Lindau Weingut Fürst

2015er Cuvee **Swiss Hauswein** **€ 23,-**

Trockener QbA aus Grauburgunder/ Müller-Thurgau/ Bacchus von 2015. Großlage Lindauer-Seegarten; das Bukett geprägt von Birnen und weißen Mandeln, am Gaumen burgundisch kräftig mit mineralischen Komponenten.

2015er Bacchus, halbtrocken **Swiss Hauswein** **€ 23,-**

Halbtrockener QbA von 2015. Frische und fruchtige Aromen von schwarzer Johannisbeere und Holunderblüten mit einem angenehmen Säure-Süße-Spiel.

2015er Regent **Swiss Hauswein** **€ 23,-**

Trockener QbA von 2014. Großlage Lindauer- Seegarten; dunkelroter, gehaltvoller Rotwein, der an südländische Weine erinnert. Aromen von roten Beeren, überwiegend Johannisbeere.

2014er Spätburgunder Nonnenhorner Sonnenbichl **€ 23,-**

Halbtrockener QbA von 2014. Dieser Spätburgunder hat einen mittelkräftigen Körper. Frische fruchtige Aromen von roten Beeren werden von gut eingebundenen Tanninen begleitet. Sehr angenehm zu trinken, da er ein ausgewogenes Säure-Süße-Verhältnis hat.

Im Jahr 1900 wurde die Joseph Fürst gegründet, Namensgeber des Leitung seines Ottmar Herzer entwickelte einem bedeutenden

süddeutschen Raum. Seit 1979 führte sein Sohn Rudolf Herzer die Firma weiter. Im Jahr 1995 gründete er mit sieben Winzern aus Nonnenhorn eine Erzeugergemeinschaft. Diese bearbeitet unter dem Namen »Winzergemeinschaft Fürst« eine Fläche von ca. 7 Hektar Reben und vermarktet die daraus gewonnenen Weine. Angeboten werden Weißweine von den Rebsorten Müller Thurgau, Bacchus, Elbling, Grauburgunder und Weissburgunder; Weißherbst, Rotling und Rosé, sowie Rotweine von den Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder und Regent. Ein Highlight ist seit 1996 der erste Qualitätsperlwein vom Bodensee, der »See Secco«.

JOSEPH
FÜRST GmbH
& Co. KG

Weinkellerei Fürst von welcher auch heute noch Unternehmens ist. Unter Schwiegersohnes Herrn sich die Weinkellerei zu Weinunternehmen im

Weingut Clauß

Das Weingut

In Nack in Südbaden, fast schon in der Schweiz, stellt das aufstrebende Familienweingut Clauß seit 1982 in reiner Handarbeit charaktervolle und authentische Weine her. Auf insgesamt 16 Hektar wird hier überwiegend Spätburgunder angebaut, hinzu kommen Grau-, Weiß- und Frühburgunder, Sauvignon Blanc und der oft verkannte Müller Thurgau. Die zwei idealen Lagen mit unterschiedlichen Lehmböden am nördlichen Ufer des Hochrheins profitieren von den klimatisch günstigen Bedingungen des nahegelegenen Rheinflusses in Schaffhausen. Das 2003 neu gebaute Weingut liegt direkt an den Weinbergen, innerhalb weniger Jahre haben Berthold Clauß - leidenschaftlicher Weinmacher - und seine Frau Susanne es mit viel Bauchgefühl aufgebaut und über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht

2015er Nacker Müller-Thurgau, trocken € 24,-

Auch der oft unterschätzte, kaum in Sachen Qualität ausgereizte „Müller“ kann ein spannender Wein sein. Im Aroma präsentiert er sich eher zurückhaltend, mit etwas Pfeffer und einem Hauch Muskat. Im Geschmack ist er saftig, angenehm spritzig und anregend, mit sanftem Druck und feiner Würze im Abgang.

2015er Belemnit Cuvée Susan, trocken € 26,-

Ein aromatischer Duftstrauß mit Holunder, Muskat und Curry begrüßt die Nase. Auf der Zunge präsentiert sich die Cuvée aus Grauburgunder, Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc sehr saftig, etwas verspielt, mit zarter Frucht im Hintergrund und jugendlicher, sanfter Kohlensäure.

2016er Belemnit Grauburgunder, trocken € 29,-

Die badische Antwort auf den „Pinogritscho“. Kräuter und schwarzer Pfeffer im Aroma; schöne, ausgewogene Fülle im Geschmack, vielschichtig, nachhaltig und durchaus temperamentvoll.

2014er Vasohn, trocken € 30,-

Vielversprechender, delikater Waldbeeren-Duft; komplexer, druckvoller Wein mit angenehm reifen Gerbstoffen und guter Länge, hat Profil. Ein Cuveé aus Cabernet und Dornfelder. In gebrauchten Barriques gereift. Der Dornfelder sorgt für intensive Farbe und einen weichen, vollen und trockenen Rotwein

2014er Nacker Spätburgunder CS, trocken € 35,-

Ein 2500-Liter-Fass aus Nacker Eiche gibt diesem Burgunder die kräftige Struktur und macht sich auch im Aroma mit einem Hauch nach Zedernholz bemerkbar. Ansonsten bestimmen schwarze Beeren und Kräuter den Duft. Im Geschmack ist der Wein dicht und würzig.

2015er Belemnit Spätburgunder Rosé Eiswein € 84,-

Eine Rarität unserer Rechberger Lage!

Sehr vielschichtige und intensive Frucht nuances mit reichlich Spiel am Gaumen.

Der Gault Millau Weinguide 2017 bringt es knapp auf den Punkt:

"...ein traumhafter Eiswein..."

Deutsche Weine

2015er Graacher Riesling, feinherb **Wegeler/ Mosel** **€ 32,-**

Der Wegeler "Graacher" Riesling feinherb stammt zu 100% aus der Lage Himmelreich die ihren Ursprung höchstwahrscheinlich in der christlichen Deutung, aber auch eine Ableitung aus dem Keltischen emall (= der Himmel) ist. Im Glas zeigt sich dieser Riesling hellgelb mit funkelnden Reflexen, kraftvolle und reife Aromen von Pfirsichen und Aprikosen. Aber auch Orangenesten und tropische Nuancen. Am Gaumen überzeugt der Wegeler "Graacher" Riesling feinherb mit ausgewogenem Süße-Säure-Spiel. Ein traubig-saftiger Trinkgenuss mit einem Hauch von Pampelmuse im Geschmack. Dies ist ein weicher und langer Wein mit einem frischen und lebendigen Nachgeschmack.

2015er Riesling „Blauschiefer“, trocken **Dr. Loosen/ Mosel** **€ 37,-**

Dieser klassische Moselriesling aus dem Jahr 2015 mit Aromen von grünem Apfel, Limette und etwas exotischer Kiwi. Die salzig-würzige Mineralik des Schiefers schmeckt auf der Zunge und am Gaumen hervor. Eine dezente Restsüße puffert die Rieslingsäure und lässt den frischen Wein überdies fruchtig wirken. Insgesamt ein sehr eleganter Wein mit filigranem Körper.

2015 er Silvaner erste Lage **Castell Hohnart/ Franken** **€ 40,-**

Typischer Silvaner mit deutlichen Aromen von Birne, würzige Kräuternoten und dezente Banane. Am Gaumen sehr gut balanciert, weich; langer, kraftvoller und mineralischer Abgang. Genießen Sie diesen Wein zu Spargel, weißem Fleisch oder kräftigen Seefischen.

2015er Riesling Kabinett **Robert Weil/ Rheingau** **€ 38,-**

Kühle, klare Aromen und das Beste aus den Riesling-Trauben aus Kiedrich. Ein trockener Kabinett der Spitzenklasse. Mit einem ausgeglichenen Süß-Säure-Spiel ist er der perfekte Wein für jeden Anlass, wie für einen gemütlichen Abend mit Freunden.

2014er Ursprung **Markus Schneider/ Pfalz** **€ 32,-**

Eine mittelkräftige Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser. Die Reben des "Ursprung" wachsen auf dem Feuerberg, dessen Böden von Kies, Sand und Schotter geprägt sind. Die Wurzeln dringen somit tief in den Boden ein und liefern den Trauben die Kraft, die man später im Wein schmeckt.

2014er Black Print **Markus Schneider/ Pfalz** **€ 36,-**

Trockener QbA aus der Pfalz von 2014. Tiefdunkler, moderner Cuvée internationaler Sorten: Cabernet, Merlot, Dornfelder und St. Laurent. Kaum zu glauben, was in Deutschland möglich ist.

2015er Pinotin **Weingut Lanz/ Lindau** **€ 39,-**

Dieser trockene Pinot Noir besticht durch saftige Kirscharomen kombiniert mit Lackritznoten. Schön eingebundene, samtige Tannine. Passt besonders gut zu Rinderfilet und Wildgerichten.

Österreichische Weine

2013er Riesling Kamptaler Terrassen Bründlmayer/ Kamptal € 43,-

Klares Strohgelb mit Grünreflexen, Steinobst und Limetten, dezent kräutrig. Noch recht Jung und zurückhaltend, gibt er bereits etwas Blütenhonig und Weingartenpfirsich frei. Ein frischer mineralischer Riesling.

2015er Grüner Veltliner „Smaragd“ Domäne Wachau/ Niederösterreich € 45,-

Mit glänzendem Strohgelb fließt der rebsortenreine Grüne Veltliner ins Glas. In der Nase offenbart der Wein ein offenes und angenehm zugängliches Bouquet mit verspielten Aromen von exotischen Früchten, weißem Pfeffer und etwas Tabak. Am Gaumen zeigt der Veltliner sich vollmundig und erfrischend mit guter Säure und subtilen Aromen von Birne und Akazien. Körperreich mit Schmelz und wunderschöner Länge im Finale.

2014er Cuveé RED Gernot Heinrich/ Burgenland € 29,-

Kurzer Name, umso beachtlicher was hinter diesem Markenwein steckt: sehr typische intensive Kirscharomatik, ein unkomplizierter Wein der immer und überall schön zu trinken ist.

Die Zusammensetzung des red variiert, besteht zum größten Teil aus Blaufränkisch und Zweigelt mit etwas St. Laurent. Wunderbar leicht um das kleine Geflügel nicht zu erschlagen

2012/13er Arachon Evolution T.FX.T./ Burgenland € 72,-

Die stolzen Eltern der roten Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt und Cabernet Sauvignon sind Illa Szemes, die Witwe des charismatischen, im Jahr 2001 so tragisch früh verstorbenen Tibor Szemes, der schon seit 1985 sehr stark mit der Winzergenossenschaft in Horitschon verbunden war und seine Kontakte weltweit für T.FX.T. Arachon eingesetzt hatte, der international gefeierte Wachauer Franz Xaver F.X. Pichler sowie der innovative, vielfach ausgezeichnete Südsteirer Manfred Tement

Restaurant
Winery
Est. 1967

Französische Weine

2014/15er Chardonnay Saint Veran Roger Luquet/ Burgund € 33,-

Der Wein hat eine hellgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Das Aroma getragen von Pfirsich, Zitrone, Mango und etwas Maracuja. Am Gaumen ein volles Bukett, welches von einer dezenten, schmackhaften Säure unterlegt ist. Viel Schmelz und ein mineralischer einprägsamer Abgang.

2015er Sancerre AC Henri Bourgeois/ Loire € 47,-

Der Klassiker der Sauvignon Blancs. Glanzvoll ausbalanciert mit pikanter Säure und exotischer Frucht, sowie der klassischen Stachelbeer und grünen Aromen. Unwiderstehlich!

2015er Chablis Domaine Louis Michel & Fils/ Chablis € 49,-

Frisches Bouquet von saftigen Zitrusfrüchten, Grapefruit, Zitrone, weißem Pfirsich. Am Gaumen deutlich mineralisch, fast steinig, mit viel Frische und lebhafter Säure, die dem Wein Fülle und eine rassige Würze verleiht.

2014er Beaujolais Village Joseph Drouhin/ Burgund € 28,-

Die ertragreiche Gamaytraube ist die Traube des Beaujolais. Sie wurde vom Kreuzritter Du May aus dem nahen Osten ins Burgund gebracht. Auf den dortigen Granitböden hat sie ihren idealen Standort gefunden und erbringt frischfruchtige Weine, die Terroir-Charakter erkennen lassen.

Mit intensiv violetter Farbe erinnern die Aromen des Beaujolais Village an Veilchen, Brombeeren und Kirschen. Am Gaumen weist er eine saftige, fast süßliche Fruchtfülle auf, die weich und geschmeidig wirkt.

2012er Château La Couronne Grand Cru/ Saint Emilion A.O.C € 50,-

Von strahlendem purpurrot ist dieses große Gewächs. Eine Cuvee aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc mit fruchtigen Aromen von Lakritz und Nelken. Im Geschmack kräftig, voll und rund mit lebhaft weichem Tannin.

2009/11er Châteauneuf du Pape Château Mont Redon/ Rhone € 68,-

Der Wein hat ein funkelnendes Granatrot; intensiver Duft nach reifen Pflaumen, Brombeeren und einem Hauch von Cassis, Unterholz und leichten Röstaromen, die bestens integriert sind. Saftig und rund im Mundgefühl, viel Power und Fülle; lang anhaltend.

Italienische Weine

2015er Lugana **Zeni/ Venetien** **€ 27,--**

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Blumig-elegant in der Nase mit Aromen von Aprikosen, Zitrusfrüchten und einem Strauß Blüten. Dazu dezente Aromen von Nüssen, Butter und etwas Akazie. Am Gaumen mittelgewichtig und elegant mit abgepufferter Säure. Wieder Sommerblüten und gelbe Früchte, dazu eine herrlich mineralische Note. Im langen Finale angenehm schlank und edel. 100% Trebbiano die Lugana Traube

2015er Gavi di Gavi **Stefano Massone/ Piemont** **€ 34,--**

Winzer Stefano Massone zählt zu den Spezialisten in puncto „Gavi“. Für seinen Top-Weißwein, den „Gavi del Comune del Gavi“, verwendet der renommierte Winzer nur die Trauben aus der Lage „Vignetto Boschino“, die bereits im Jahr 1980 angelegt wurde. In dieser Kernzone des Gavi Gebietes entstehen seit jeher die besten Cortese Weine, die wie dieser wunderbare Tropfen von Stefano Massone über eine wunderbare Frische, Eleganz und Feinheit verfügen

2014er Pinot Grigio **Silvio Jermann/ Friaul** **€ 48,--**

Intensives, volles und fruchtiges Bukett mit ausgezeichneter Persistenz. Der Geschmack ist trocken, weich, besonders harmonisch wegen seines vollen Körpers.

2014er Centine **Castello di Banfi/ Toskana** **€ 37,--**

Der Rosso die Montalcino leuchtet rubinrot mit schwarzen Reflexen im Glas. Das Bukett wird von dunklen Waldbeeren, nussigen und leicht erdig-fruchtigen Aromen dominiert. Am Gaumen ist er saftig, komplex mit einer guten Portion Trinkfreude und feinwürzigem Abgang.

2014er Il Pianeti **Il Sestante/ Tommasi/ Venetien** **€ 39,--**

Diese Cuvee aus Rondinella, Corvina und Molinara reifte 15 Monate in großen Eichenfässern. Er präsentiert sich mit einem intensiven, würzigen Duft von roten Beeren und Süßkirschen. Am Gaumen überzeugt dieser Valpolicella durch seine feinkörnigen Tannine, Aromen von Süßkirsche, dunklen Beeren und Mandeln und eine feine, anregende Säure, die dem Wein die Frische verleiht. Zweifellos ein Valpolicella auf hohem Niveau, dessen ausgeprägte Frucht und Würze in einem harmonischen Nachhall endet.

2014er Primitivo **Tormaresca/ Apulien** **€ 42,--**

100 % Primitivo. Der Torcicoda berzaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, gepaart mit zarten Noten von Leder und Tabak. Weiches Tannin und nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 12 Monaten im Fass gereiften „Überfliegers“ ab.

2013er Lagrein "Gries" Cantina Terlan/ Südtirol € 46,-

Im Glas leuchtet der Gries Lagrein Riserva in majestätischem Granatrot und offenbart vielschichtiges Bukett reich an intensiven aromatischen Empfindungen. Reichhaltige Nuancen von herber Schokolade verbinden sich im Duftstrauß des reinrassigen Italieners mit betörendem Veilchenduft. Individualistisch und herrlich animierend wirkt daher das Aromakleid des Gries Lagrein Riserva. Am Gaumen brilliert der Rotwein mit äußerst samtiger Textur, perfekt eingebundenen Tanninen und angenehm nachhaltigem Geschmack. Verführerisch, elegant und raffiniert

2014er Le Volte IGT Tenuta del Ornellaia/ € 52,-

2014 schenkt uns wieder einen wunderbaren Le Volte dell'Ornellaia. Das warme Wetter ohne Extreme ermöglichte eine optimale Reifung der Trauben. Der Wein zeigt sich mit seiner bekannten Farbintensität, sein Bouquet ist breit fruchtig und leicht gewürzt. Im Mund erscheint er mit eleganten, seidigen Tanninen, betont durch eine prickelnde und erfrischende Säure am Gaumen. Le Volte dell'Ornellaia ist eine mit größter Sorgfalt hergestellte Cuvée, die in sich die besten Terroirs der Toskana vereint. Dabei paart sie eine außergewöhnliche mediterrane Ausdruckskraft von opulenter Fülle mit einer wunderbar komplexen Struktur. Die Geschmeidigkeit des Merlot, die feste Struktur und große Tiefe des Cabernet Sauvignon, und der schöne Unterbau der lebhaften Persönlichkeit des Sangiovese, erschaffen gemeinsam eine einzigartige Cuvée, die die Reinheit und den Stil widerspiegelt, welche die Philosophie des Weingutes Ornellaia inspirieren.

2011er Amarone „Costasera Masi Valpolicella/ Venetien € 109,-

Der Amarone ist ein einmaliger Wein, was seine historischen Rebsorten (70% Corvina, 25% Rondinella und 5% Molinara) und seine Herstellung betrifft. Der Costasera wird diesem Status gerecht und besticht durch fruchtige Aromen mit einem Hauch von Schokolade. Konzentrierte Frucht am Gaumen und samtige Tannine runden das Geschmackserlebnis ab.

Restaurant
Winery
Est. 1967

Spanische Weine

2015er Macia Batle **Binissalem/ Mallorca** **€ 32,-**

Eine körperreiche Cuveé aus Manto-Negro, Callet und Cabernet Sauvignon, die im französischen Barrique gereift ist. Waldfrucht-, Beeren- und Brombeeraromen mit würzigen, rauchigen Tiefen. Vollkommene Kombination der Tannine der Traube mit der Eiche. Gut ausgewogen und sehr nachhaltig.

Weine aus der neuen Welt

2016er Hole in the Water Sauvignon Blanc **Marlborough** **€ 32,-**

Der Hole in the Water ist eine harmonische Balance von Textur und lebendiger Säure schafft eine Struktur, in der sich frische Aromen von Stachelbeeren und Zitrus mit exotischer Guava und Mango verbinden. Am Gaumen erinnert an Grapefruit und saftigen tropischen Früchte, der Abgang ist frisch und lang anhaltend. Der Most wurde im Stahltank vergoren und ein Teil des Weines verblieb auf der Hefe.

2016er Puro Malbec **Dieter Maier/ Mendoza** **€ 39,-**

Jugendliches, tiefes Rot mit violetten Glanzlichtern. Ein Biowein mit viel frischer Beerenfrucht neben Noten von reifen Schattenmorellen und einem Hauch Kaffeegeschmack. Am Gaumen kraftvoll und zugleich angenehm zugänglich. Saftige Frucht von Pflaumen und sanft gereiftes Tannin.

Weingut Delheim/ Stellenbosch

2015er Cabernet Sauvignon / Shiraz **€ 27,-**

Ein eleganter und ausgewogener Wein mit lang anhaltenden Pflaumen- und Beerenaromen am Gaumen, gestützt durch Schokoladige und Vanillige Untertöne.

2014er Pinotage Simonsberg **€ 47,-**

Dieser kräftige Rotwein vom Simonsberg hat Aromen von roten Kirschen und Pflaumen, unterstützt von Anklängen aus Kaffee und Vanille. Er ist sehr elegant ausbalanciert, mit einem angenehmen Finish.

Halbe Flaschen

<u>Aufricht</u>	<u>Grauburgunder</u>	<u>€ 17,50</u>
<u>Aufricht</u>	<u>Seegucker Rosé</u>	<u>€ 17,50</u>
<u>Aufricht</u>	<u>Spätburgunder „Klassik“</u>	<u>€ 17,50</u>
<u>Henri Bourgeois</u>	<u>Sancerre</u>	<u>€ 23,00</u>
<u>Barone Ricasoli</u>	<u>Chianti „Brolio“</u>	<u>€ 24,00</u>

Schaumweine & Champagner

<u>Swiss- SeeSecco</u>	<u>0,75l</u>	<u>25,00 €</u>
<u>Sacchetto Prosecco</u>	<u>0,75l</u>	<u>30,00 €</u>
<u>Moet & Chandon</u>	<u>0,2l</u>	<u>29,00 €</u>
<u>Fournaise Thibaut</u>	<u>0,375l</u>	<u>35,00 €</u>
<u>Fournaise Thibaut</u>	<u>0,75l</u>	<u>69,00 €</u>
<u>Veuve Cliquot</u>	<u>0,75l</u>	<u>84,00 €</u>

Dessertweine

2008er Muffato della Sala Castello della Sala/ Umbrien 0,375l € 70,-
Wunderbar harmonisch und feifruchtig mit einer unaufdringlichen Edelsüße präsentiert sich dieser in der Farbe goldgelbe Dessertwein.

2012er Beerenauslese Kracher-Illmitz 0,375l/ Neusiedlersee € 42,-
Helles Gelb, Silberreflexe. Aromen von reifem Steinobst, zarte Kräuterwürze, mineralische Nuancen. Saftige gelbe Frucht nuances, lebendige Säure, elegant und ausgewogen, salzig, Mandarinen im Abgang, sehr gutes Zukunftspotenzial.
Hervorragend zur Entenleber Creme Brulée.

Weine im offenem Ausschank

<u>Weißwein</u>		0,1l	0,2l	0,5l
<u>Lindauer Seegarten</u>	Cuvée	4,10€	7,20€	15,40€
Trocken, QbA, Bodensee, Württemberg				
<u>Nonnenhorner Sonnenbichl</u>	Bacchus	4,10€	7,20€	15,40€
Halbtrocken, QbA, Bodensee, Württemberg				
<u>Dr.Loosen</u>	Riesling	4,10€	7,20€	15,40€
Trocken, QbA, Mosel				
<u>Johann Topf</u>	Grüner Veltliner	4,10€	7,20€	15,40€
Trocken, Kamptal				
<u>Bio Weingut Haug Lindau</u>	Johanniter	4,10€	7,20€	15,40€
Trocken, Lindau				
<u>Rosèwein</u>				
<u>Markgraf von Baden QbA trocken</u>		4,10€	7,20€	15,40€
<u>Rotwein</u>				
<u>Nonnenhorner Sonnenbichl</u>	Spätburgunder	4,10€	7,20€	15,40€
Halbtrocken, QbA, Bodensee, Württemberg				
<u>Lindauer Seegarten</u>	Regent	4,10€	7,20€	15,40€
Trocken, QbA, Bodensee, Württemberg				
<u>Fantini</u>	Montepulciano	4,10€	7,20€	15,40€
Trocken, Abruzzen, Italien				
<u>Bodegas Maximo</u>	Tempranillo	4,10€	7,20€	15,40€
Trocken, La Mancha, Spanien				
<u>Bio Weingut Haug Lindau</u>	Vinatur Cuvée	4,10€	7,20€	15,40€
Cuvée aus Regent & Spätburgunder, trocken				

Grappa

<u>Grappa Nonino di Chardonnay/ Merlot</u>	2cl	8,50€
<u>Grappa Berta “Tre Soli Tre”</u>	2cl	11,00€

Cognac, Brandy & Rum

<u>Remy Martin VSOP</u>	2cl	5,90€
<u>Remy Martin X.O.</u>	2cl	14,50€
<u>Cardenal Mendoza</u>	2cl	5,00€
<u>Carlos Imperial I</u>	2cl	9,50€
<u>Ron Matusalem 15j</u>	2cl	6,50€
<u>Appleton Estate 12j</u>	2cl	6,50€
<u>Ron Zacapa 23j.</u>	2cl	8,50€

Whisky & Whiskey

<u>Woodford Reserve Bourbon</u>	4cl	8,50€
<u>Dalwhinnie 15 Years</u>	4cl	9,00€
<u>Glenmorangie Nectar D´Or</u>	4cl	9,50€
<u>Laphroaig Quarter Cask</u>	4cl	9,00€
<u>Lagavulin 16 Years</u>	4cl	12,00€