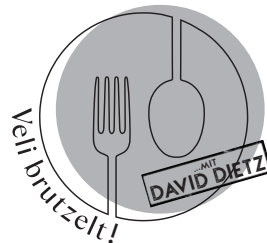


# Veranstaltungen

<b>Knallbonbon 3.0</b>	ab Oktober, jeden Mittwoch
<b>Afterwork 2.0</b>	ab Okt., jeden 1. Donnerstag im Monat
<b>Veli brutzelt: 12 Gänge, 12 Personen</b>	Termine auf Instagram
<b>Küchenparty</b>	15. Oktober 22
<b>Gin Tonic Tasting</b>	8–15 Pers. / individueller Termin
<b>Cocktailkurs</b>	8–15 Pers. / individueller Termin
<b>Kochkurs / Teamevents</b>	10–20 Pers. / individueller Termin

Caterings bis 800 Personen

Catering Lebonbon – auch Bar & Cocktailcatering



  @lebonbonmainz @veli.brutzelt

Besucht uns auf [www.lebonbon-mainz.de](http://www.lebonbon-mainz.de)

**„Wir sollten  
feiern, was wir  
feiern können.“**

—

Julianna Baggott

# Speisen | Getränke



**„Der Mensch lebt  
nicht vom Brot allein.  
Nach einer Weile  
braucht er einen Drink.“**

—

Woody Allen

# Speisen

## Vorspeisen

<b>Oliven</b>	3,9
<b>Vetters Brot</b> Trüffelbutter / Café de Paris	4,9
<b>Trüffelpommes</b> Trüffel / Parmesan / Trüffelmayo	11,9

## Zwischenspeisen

<b>Ceviche vom Lachs</b> Süßkartoffelpüree / Kräutersalat / Koriander / Limette / rote Zwiebel	14,9
<b>Tatar vom Rinderfilet</b> Sauerrahm / rote Zwiebel	15,9
<b>Rote Beete</b> Ziegenfrischkäse / Walnuss / alter Balsamico – <i>vegane Variante mit Avocado</i>	13,9
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Zitrone / Rucola / Parmesan / Oliven	14,9
<b>Basilikumrisotto</b> Tomate / Zitronenöl / Wildkräutersalat / Knoblauch / Basilikum	13,9

# Speisen

## Salate

**Bunter Sommersalat** Beilagensalat 5,9

**Großer Sommersalat** 12,9

+ gebratenes Gemüse + 5,9

+ 3 Garnelen + 6,9

+ Rinderfiletspitzen / Pilze + 6,9

### Dressings

Zitronen-Vinaigrette / Haus-Dressing

## Hauptspeisen

**Trüffelpasta** 19,9

Trüffel / Sahne / Weißwein / Parmesan

Pasta Upgrade: 3 Garnelen oder Rinderfiletspitzen + 6,9

**Zweierlei aus Lachs und Fisch des Tages** 24,9

Belugalinsen / Sommergemüse / Zitronenöl / Weißwein-Dill-Schaum

**Surf and Turf** 27,9

Black Angus Roastbeef / Lachs / Gnocchi / Pilze /

LeBonBon-Jus / Weißweinschaum

**Basilikumrisotto** 23,9

Tomate / Zitronenöl / Knoblauch / Basilikum / 3 Garnelen

# Speisen

## Steaks

*Alle Steaks werden mit unserer LeBonBon-Jus und Trüffelbutter serviert.*

### Argentinisches Rinderfilet Black Angus Premium

Lady's Cut 180g	24,9
250g	29,9
300g	34,9

### Irishes Lammfilet

Lady's Cut 180g	23,9
250g	28,9
300g	33,9

### Auf der Haut gegrilltes norwegisches Lachsfilet

200g	23,9
300g	32,9

### Fisch des Tages

200g	21,9
300g	29,9

### Argentinisches Black Angus Roastbeef

Lady's Cut 180g	21,9
250g	24,9
300g	29,9

### Deutsches T-Bone Steak, aged, Premium

500g	39,9
600g	45,9

**Tomahawk Steak** ca. 1 Kg (für 2-3 Personen) **99,9**

**Steak-Upgrade** Mit 3 Garnelen als Surf and Turf-Variante **+6,9**

**Beilagen** **Je 3,9€**

Pommes / Süßkartoffelpüree / Sommergemüse /

Weißkohl-Fenchel-Karottensalat / Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen

Trüffel-Kartoffelpüree / Trüffel-Pommes **Je 6,9€**

# Speisen

## Dessert

Crème Brûlée	7,9
Baklava Pistazien / Vanilleeis	7,9

**Bei unserem Fleisch servieren wir ausschließlich Prime-Qualität aus Irland, Neuseeland und Argentinien.**


*Weitere Steaks auf Anfrage und mit Vorbestellung möglich.*

**Vegane und vegetarische Menüs bei der Reservierung gerne anmerken.**



# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Wasser Classic / Naturelle 	0,25l / 2,9	0,75l / 7,5
Fritz Kola		0,2l / 3,5
Fritz Kola Zuckerfrei		0,2l / 3,5
Hausgemachte LOMOnaden		0,4l / 5,9
Kalabrische Bergamotte / Herber Rosmarin / Hibiskus Orange / frische Minze		
Rauch Fruchtsäfte/ -schorlen	0,2l / 2,9	0,4l / 4,9
Orange / Apfel / Traube / Maracuja / Johannisbeere / Ananas / Cranberry / Rhabarber		
Fever-Tree Sodas		0,2l / 3,5
Indian Tonic / Dry Tonic / Mediterranean Tonic / Ginger Ale		

## Mocktails

Kevin Sweet & Sour	8,5
Himbeere / Cranberry / Pink Grapefruit / Zitrone	
Bob Fruity & Sweet	8,5
Karamell / Orange / Maracuja / Zitrone	
Stuart Exotic Mix	8,5
Maracuja / Ananas / Mango / Limette	

## Heissgetränke

Espresso (Macchiato)	2,8
Espresso Doppio	3,6
Kaffee	3,0
Cappuccino	3,5
Kanne Tee	5,0
verschiedene Sorten	

# Getränke

## Flaschenbiere

Warsteiner Pils	0,33l / 3,3
Warsteiner Pils Alkoholfrei	0,33l / 3,3
König Ludwig Hell	0,33l / 3,6
König Ludwig Hefeweizen	0,5l / 4,9
König Ludwig Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l / 4,9

## Weinschorle

Rieslingschorle	0,4l / 5,5
Sonderschorle (Wein nach Wahl)	0,4l / ab 7

## Schaumwein

Prosecco DOC Brut, Ca' Bolani	0,1l / 4,9	0,75l / 29,9
Winzersekt Rosé Brut, Braunewell	0,1l / 5,5	0,75l / 34,9

## Champagner

Laurent Perrier „La Cuvee“ Brut	0,75l / 89
Laurent Perrier Millésimé Brut 2008	0,75l / 119
Laurent Perrier Cuvee Rosé Brut	0,75l / 149
Laurent Perrier Grand Siecle Brut	0,75l / 219
Laurent Perrier Alexandra Rosé Millésimé Brut 2004	0,75l / 444
Glas offener Champagner	0,1l / 11,5

# Getränke

## Aperitivi

<b>Gin &amp; Tonic alkoholfrei</b>	8,5
Siegfried Wonderleaf / Mediterranean Tonic	
<b>Vincent Spritz alkoholfrei</b>	7,5
Vincent alkoholfrei / Grapefruit / Cranberry / Soda	
<b>Aperol Sprizz</b>	7,5
Aperol / Prosecco / Soda / Orange	
<b>Geisha</b>	7,5
Lillet Rosé / Kirschblüten-Tonic / frische Minze	
<b>Pimm's No.1 Cup</b>	8,9
Pimm's No.1 / Ginger Ale / Gurke / Orange / Zitrone	
<b>Portonic</b>	8,9
weißer Portwein / Tonic Water / frische Minze	
<b>Americano</b>	8,9
Carpano Antica Formula / Campari / Soda	
<b>Kir Royal</b>	13
Cassis Noir de Bourgogne / Champagner	
<b>French 75</b>	14
Gin / Zitrone / Rohrzucker / Champagner	
<b>French BonBon</b>	14
VSOP Cognac / Grand Marnier / Himbeere / Champagner	

## Eaux de Vie — Destillerie J.Nusbaumer Elsass

Poire Williams, Mirabelle, Himbeere, Vieux Kirsch	2cl / 4,5
---------------------------------------------------	-----------

# Getränke

0,1l / 0,2l / 0,75l

## Weisswein

### Weissburgunder

trocken / 2021 / Bischel, Appenheim / VDP

4,5 / 7,5 / 23,5

### Sauvignon Blanc

trocken / 2021 / Bischel, Appenheim / VDP

4,5 / 7,5 / 23,5

### Grauburgunder

trocken / 2021 / Braunewell, Essenheim

4,5 / 7,5 / 23,5

### Riesling

trocken / 2021 / Peter Maurer, Mommenheim

4 / 7 / 21,5

### „Colombelle - L'Original“

trocken / 2019 / Côtes de Gascogne IGP / Frankreich

4,5 / 7,5 / 23,5

### Wein der Woche – wechselnde Winzer

4,5 / 7,5 / 23,5

### Wein der Woche – wechselnde Winzer

4 / 7 / 21,5

## Rosé

### Rosé

halbtrocken / 2021 / Peter Maurer, Mommenheim

4 / 7 / 21,5

### Johannishof

trocken / 2021 / Knipser, Laumersheim / VDP

4,5 / 7,5 / 23,5

# Getränke

0,1l / 0,2l / 0,75l

## Rotwein

### Merlot

4,5 / 7,5 / 23,5

trocken / 2019 / M.A.N., Stellenbosch / Südafrika

### Cabernet Sauvignon Reserva

4,5 / 7,5 / 23,5

trocken / 2019 / Aurelio Montes, Santa Cruz / Chile

### „Sasseo“ Primitivo

4,5 / 7,5 / 23,5

trocken / 2018 / Altemura, Salento IGT / Italien

### Malbec

4,5 / 7,5 / 23,5

trocken / 2019 / Kaiken, Mendoza / Argentinien

### „Acoustic“ Carignan/Garnacha

5 / 9 / 29

trocken / 2018 / Acoustic Celler, Montsant / Spanien

### „Flavabom“ Vine Dried Shiraz

5 / 9 / 29

trocken / 2019 / Thomson Estate / Süd Australien

**Jahrgangswechsel aller Weine unter Vorbehalt.**

**Werfen Sie gerne auch einen Blick in unsere Flaschenweinkarte.**

# Longdrinks & Cocktails

„There can't be good  
living where there is  
not good drinking.“

—

Benjamin Franklin

# Longdrinks

<b>Moscow Mule</b> Wodka / Gingerbier / Limette	9,5
<b>London Buck</b> Gin / Gingerbier / Zitrone	9,5
<b>Skinny Bitch</b> Wodka / Soda / Limette	9,5
<b>Sea Breeze</b> Wodka / Cranberry / Pink Grapefruit / Limette	9,5
<b>El Diablo</b> Tequila Blanco (100% Agave) / Ginger Ale / Limette / Creme de Cassis	9,5
<b>Paloma</b> Tequila Blanco (100% Agave) / Pink Grapefruit Limonade / Salz / Limette	9,5
<b>Dark &amp; Stormy</b> Goslings Black Seal Rum / Gingerbier / Limette / aromatische Bitters	9,5
<b>Cuba Libre</b> Havana Club Especial / Cola / Limette	9,5
<b>Salty Dog</b> Gin / Pink Grapefruit Limonade / Salzrand	9,5
<b>Chilcano</b> Pisco / Limette / Ginger Ale / aromatische Bitters	9,5
<b>Wermut Highball</b> Dry, Bianco oder Rosso mit Soda oder Tonic	9,5
<b>Horses Neck</b> VSOP Cognac / Ginger Ale / Angostura Bitters / Zitrone	10,5
<b>Weitere Longdrinks auf Anfrage</b>	ab 9,9



# Cocktails

<b>Old Fashioned</b>	9,9
Bourbon / Mascobado Zucker / aromatische Bitters	
<b>Margarita</b>	9,9
Tequila Blanco (100% Agave) / Cointreau / Limette / Salzrand	
<b>Negroni</b>	9,9
Gin / Carpano Antica Formula / Campari	
<b>Cosmopolitan</b>	9,9
Absolut Citron / Cointreau / Limette / Cranberry	
<b>Caipirinha „Batida de Limão“</b>	9,9
Cachaca / Limette / Rohrzucker	
<b>Whiskey Sour</b>	9,9
Bourbon / Zitrone / Rohrzucker (Eiweiß auf Wunsch)	
<b>Pisco Sour</b>	9,9
Pisco / Limette / Rohrzucker / Eiweiß	
<b>Mojito Cubano</b>	9,9
Havana Club 3 Jahre / Limette / Rohrzucker / Soda / frische Minze	
<b>Tom Collins</b>	9,9
Gin / Zitrone / Rohrzucker / Soda	
<b>Pina Colada</b> vegan	9,9
Havana Club 3 Jahre / Kokosnusscreme / Ananas	
<b>Mai Tai Original</b>	10,9
Rum aus 5 Inseln / Dry Curacao / Limette / Rohrzucker / Mandelsirup	
<b>Manhattan</b>	10,9
Rye Whiskey / Carpano Antica Formula / aromatische Bitters	
<b>Martini Cocktail</b>	10,9
Absolut Elyx oder Tanqueray Ten / Noilly Prat / Zitrone oder Olive	
<b>Singapore Sling</b>	10,9
Gin / Cherry Brandy / Sloe Gin / Limette / Soda	
<b>Old Cuban</b>	16
Havana Club 7 Jahre / Champagner / Limette / Rohrzucker / frische Minze	
<b>Weitere Cocktails auf Anfrage</b>	ab 9,9

# Signature Cocktails

<b>Le Old Fashioned</b>	12
VSOP Cognac / Mascobado Zucker / aromatische Bitters	
<b>French Connection</b>	12
Aprikosen-Eichen-Gin / Zitrone / Rohrzucker / Orange	
<b>De Vliegende Hollander</b>	12
Seville Orange Gin / Dry Curacao / Zitrone / Orange / Rohrzucker	
<b>Whiskey de Bourgogne</b>	12
Bourbon / Creme de Cassis / Zitrone / Rohrzucker / Kirsch Bitter	
<b>Papagena</b>	12
Ananas-Rum / Tiki – weißer Rum / Dubonnet / Maracuja / Limette	
<b>Jungle Bells</b>	12
Rum aus 4 Inseln / roter Wermut / Cranberry / Limette / Vanille	
<b>Roza's Versuchung</b>	12
Gin / Lillet Rosé / Pink Grapefruit / Pampelmuse	
<b>Freak Baba</b>	12
Wodka / Fino Sherry / Himbeere / Zitrone / Rosenwasser	
<b>En Vogue Martini</b>	13
Vanille-Tonka-Wodka / Kaffeelikör / Espresso / Mascobado Zucker	
<b>Negro Mexicano</b>	15
Single Village Mezcal / Patrón XO Cafe / Chocolate Bitters	

# Gin & Tonic

Tanqueray	9,5
Tanqueray Flor de Sevilla	10,5
Tanqueray Ten	10,5
Beefeater 24	10,5
Plymouth	10,5
Hayman's Royal Dock Navy Str. 57% vol.	11
Nordes	11,5
Sipsmith	11,5
Berliner Brandstifter	11,5
G'Vine Floraison	11,5
The Botanist	12,5
Brockmans Gin	12,5
Hendrick's Gin	12,5
Gin Mare	12,5
Monkey 47	13
Muscatel	13
Siegfried Wonderleaf	8,5
alkoholfreier Gin & Mediterranean Tonic	

Wir servieren alle Gins mit Schweppes Dry Tonic.

<b>Fever-Tree Tonic</b>	+ 1,5
Indian / Dry / Mediterranean	



# **Flaschenweine / —schaumweine**

**„Wer die Wahrheit im  
Wein finden will, darf die  
Suche nicht gleich beim  
ersten Glas aufgeben.“**

—  
Alfons Pape

# Schaumwein

Flasche 0,75l

<b>Cuvée Marie-Luise</b> VDP.Sekt.Prestige, Sekthaus Raumländ Brut / 2015	<b>54,9</b>
<b>Blanc de Blancs Bürgel – Réserve</b> VDP.Sekt.Prestige, Sekthaus Raumländ Extra Brut / 2013	<b>69,9</b>
<b>Riesling – Grand Réserve</b> VDP.Sekt.Prestige, Sekthaus Raumländ Brut / 2008	<b>154,9</b>
<b>HU Madame – Chardonnay</b> Weingut Wechsler Brut nature / 2019	<b>44,9</b>
<b>Pinot Blanc de Noir</b> VDP.Sekt, Schloss Westerhaus Brut	<b>40,9</b>
<b>Zero Dosage</b> Strauch Sektmanufaktur Brut nature	<b>54,9</b>
<b>Rosé Prestige</b> Strauch Sektmanufaktur Brut	<b>54,9</b>
<b>Blanc pur</b> Strauch Sektmanufaktur alkoholfrei	<b>28,9</b>
<b>Riesling Brut</b> Weingut Winter, VDP Brut	<b>40,9</b>
<b>Rheingau Réserve</b> Schloß Vaux Brut / 2016	<b>49,9 / Magnum 99,9</b>
<b>Rosé Reserve</b> Schloß Vaux Brut / 2017	<b>54,9 / Magnum 104,9</b>
<b>Geisenheimer Rothenberg</b> Schloß Vaux Brut / 2017	<b>64,9</b>
<b>Träublein</b> Schloß Vaux alkoholfrei	<b>24,9</b>
<b>Pierre</b> VDP.Sekt.Prestige, Weingut Bassermann-Jordan Brut / 2016	<b>54,9</b>
<b>Sparkling</b> Shelter Winery Brut nature / 2014	<b>54,9</b>
<b>Blanc de Noir Tradition</b> Griesel & Compagnie trocken / 2019	<b>49,9</b>

# Weißwein

Flasche 0,75l

## Rheinhessen

<b>Weißburgunder &amp; Chardonnay</b> VDP.Ortswein, Bischel trocken / 2020	<b>49,9</b>
<b>Riesling „1763“</b> VDP.Gutswein, K.F. Groebe trocken / 2020	<b>39,9</b>
<b>Gewürztraminer</b> VDP.Ortswein, K.F. Groebe trocken / 2019	<b>44,9</b>
<b>Riesling „Schweisströpfchen“</b> Lagenwein, Wechsler fruchtsüß / 2020	<b>49,9</b>
<b>Silvaner „Alte Rebe“</b> Lagenwein, Wechsler trocken / 2017	<b>49,9</b>
<b>Riesling „La Roche“</b> Lagenwein, Espenhof trocken / 2018	<b>49,9</b>
<b>Sauvignon Blanc „La Roche“</b> Lagenwein, Espenhof trocken / 2019	<b>49,9</b>
<b>Weissburgunder</b> VDP.Ortswein, Winter trocken / 2019	<b>44,9</b>
<b>Chardonnay</b> VDP.Ortswein, Winter trocken / 2019	<b>49,9</b>
<b>Chardonnay „Y86“</b> VDP.ErsteLage, Schloss Westerhaus trocken / 2019	<b>49,9</b>
<b>Weissburgunder &amp; Auxerrois „Monopole“</b> VDP.ErsteLage, Schloss Westerhaus trocken / 2019	<b>49,9</b>
<b>Riesling GG</b> VDP.GrossesGewächs, Schloss Westerhaus trocken / 2019	<b>74,9</b>

## Mosel

<b>Riesling „Maximin“</b> VDP, Maximin Grünhaus feinherb / 2020	<b>44,9</b>
<b>Riesling „Alte Reben“</b> VDP.Ortswein, Maximin Grünhaus feinherb / 2017	<b>59,9</b>
<b>Riesling „Abtsberg“</b> VDP.GroßesGewächs, Maximin Grünhaus trocken / 2018	<b>99,9</b>



# Weißwein

Flasche 0,75l

## Pfalz

<b>Riesling „Schwarzer Herrgott“</b> Lagenwein, Schwedthelm trocken / 2020	<b>49,9</b>
<b>Weissburgunder „Karlsfad“</b> Lagenwein, Schwedthelm trocken / 2018	<b>44,9</b>
<b>Weissburgunder „Bundsandstein“</b> Gutswein, Seckinger trocken / 2020	<b>39,9</b>
<b>Riesling „Jesuitengarten“</b> VDP.GrossesGewächs, Bassermann-Jordan trocken / 2019	<b>119,9</b>
<b>Riesling „Rupertsberg Reiterpfad“</b> VDP.ErsteLage, Bassermann-Jordan trocken / 2019	<b>59,9</b>
<b>Riesling „Ungeheuer“</b> VDP.GrossesGewächs, Reichsrat von Buhl trocken / 2018	<b>109,9</b>

## Baden

<b>Chardonnay „R“</b> VDP.GrosseLage, Karl Haidle trocken / 2019 / vegan ✓	<b>59,9</b>
<b>Riesling „Pfeffer“</b> VDP.Ortswein, Karl Haidle kabinett / 2020	<b>49,9</b>

## Nahe

<b>Riesling „Pittermännchen“</b> VDP.GrossesGewächs, Joh.-Baptiste Schäfer kabinett / 2019	<b>69,9</b>
<b>Riesling „Dorsheim“</b> VDP.Ortswein, Joh.-Baptiste Schäfer trocken / 2019	<b>49,9</b>
<b>Scheurebe</b> VDP.Gutswein, Joh.-Baptiste Schäfer trocken / 2020	<b>44,9</b>

# Weißwein

Flasche 0,75l

## Italien

Lombardei

**Trebbiano „Brolettino“** Lugana DOC , Cà dei Frati **54,9**  
trocken / 2017

## Frankreich

Burgund

**Chardonnay „Chablis 1er Cru Grande Cuvée“** AOC, La Chablisienne **64,9**  
trocken / 2018

Loire

**Sauvignon Blanc Sancerre „Les Caillotes“** AOC, Pascal Jolivet **64,9**  
trocken / 2019

## Rosé

### Deutschland

Rheinhessen

**„Der Rosé“** Braunewell & Dinter **49,9**  
trocken / 2018

### Italien

Toskana

**Syrah, Sangiovese „Syrosa“** Maremma DOC, Rocca di Montemassi **44,9**  
trocken / 2019

### Frankreich

Provence

**Grenache, Syrah, Cinsault „AIX Rosé“** AOP Coteaux d'Aix, Maison Saint Aix **59,9**  
trocken / 2020

# Rotwein

Flasche 0,75l

## Deutschland

<b>„Cuvée X“</b> Knipser, VDP trocken / 2015	<b>94,9</b>
<b>Spätburgunder „Holzfass“</b> VDP.Gutswein, Schloss Westerhaus trocken / 2018	<b>44,9</b>
<b>Frühburgunder</b> VDP.Ortswein, Schloss Westerhaus trocken / 2018	<b>39,9</b>
<b>Spätburgunder</b> VDP.GrossesGewächs, Schloss Westerhaus trocken / 2015	<b>69,9</b>
<b>Blaufränkisch „Bunter Mergel“</b> VDP.Gutswein, Karl Haidle trocken / 2019	<b>39,9</b>

## Italien

### Apulien

<b>Primitivo „Torcicoda“</b> IGT Salento, Tormaresca trocken / 2017	<b>49,9</b>
------------------------------------------------------------------------	-------------

### Piemont

<b>Nebbiolo „Serralunga d'Alba“</b> DOCG Barolo, Fontanafredda trocken / 2013	<b>79,9</b>
----------------------------------------------------------------------------------	-------------

### Toscana

<b>Sangiovese „Gran Selezione“</b> DOCG Chianti Classico, Castello di Albola trocken / 2013	<b>69,9</b>
------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

<b>Sangiovese „La Mannella“</b> DOCG Brunello di Montalcino, Cortonesi trocken / 2015	<b>79,9</b>
------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

### Venetien

<b>Corvina, Rondinella</b> Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Santa Sofia trocken / 2015	<b>89,9</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

# Rotwein

Flasche 0,75l

## Frankreich

Burgund

**Pinot Noir Nuits-Saint-Georges** AOC, Domaine des Perdrix **129,9**  
trocken / 2017

Bordeaux

**Merlot, Cab. Sauvignon Château Clarke** AOC Listrac-Médoc, Baron Edmond de Rothschild **99,9**  
trocken / 2015

## Spanien

Rioja

**Tempranillo „Macan“** DOCa, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia **139,9**  
trocken / 2015

**Tempranillo „Baron de Ley Reserva“** DOCa, Baron de Ley **49,9**  
trocken / 2015

Priorat / Montsant

**Carignan, Grenache Noir, „Braó“** Montsant DO, Acústic Celler **54,9**  
trocken / 2016

**Grenache Noir, Carignan „Ritme Negre“** Priorat DOQ, Ritme Celler **49,9**  
trocken / 2017

## Chile

**Carmenère „Montes Alpha“** DO Valle de Colchagua, Aurelio Montes **49,9**  
trocken / 2018

## Argentinien

**Cabernet Sauvignon „Ultra“** Mendoza, Kaiken **49,9**  
trocken / 2018

**Malbec, Cab.Sauvignon, Cab. Franc „Puro Corte“** Mendoza, Dieter Meier **54,9**  
trocken / 2019

# Rotwein

Flasche 0,75l

## Australien

**Shiraz Bin 28 „Kalimna“** Penfolds  
trocken / 2017

**109,9**

Jahgangswechsel aller Weine unter Vorbehalt.

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, rechnen wir ein Korkgeld von mindestens 11,5.  
Das Korkgeld orientiert sich an dem jeweiligen Flaschenpreis.