

SHUBI'S SUPER SUNDAY

Liebe Gäste,

Jeden Sonntag öffnen wir nun unsere Türen – für einen Abend, der ganz Shubi und seiner Leidenschaft für Bordeaux gewidmet ist.

Mit seinem umfangreichen Wissen und seiner Begeisterung für diese besonderen Weine lädt er dazu ein, seine persönliche Auswahl und Perspektive auf Bordeaux mit Ihnen zu teilen.

Von 17:30 bis 22:00 Uhr erwartet Sie u.a. **Bordeaux Big Hitters by the glass**, mit viel Know-how von Shubi kuratiert, sowie ein ausgewähltes Menü.

SONNTAG

| | |
|--|-------|
| Gordal Oliven | 5,50 |
| Späte Ernte aus Andalusien | |
| Geröstete Marcona-Mandeln | 5,90 |
| Meersalz aus Ibiza | |
| Baguette | 3,50 |
| Geschlagene Butter, Meersalz | |
| Käsevariation vom Tölzer Kasladen | 14,50 |

MENÜ

Enten Rillettes
Fried Chicken Burger
Mousse au Chocolat
mit Valentini Olivenöl & Fleur de sel

MENÜ VEGI

35,00
Cervelle de canut mit Crudité
Fried Camembert Burger
Mousse au Chocolat
mit Valentini Olivenöl & Fleur de sel

SCHAUMWEIN 0,1l

| | |
|---|-------|
| N.V. Petillant Naturel „Anti“ Bergamotte | 9,00 |
| Konanna, Wien, alkoholfrei | |
| N.V. No. 3 | 8,00 |
| Féral, Italy, alkoholfrei | |
| N.V. Crémant Atemporelle Vouvray | 10,00 |
| Domaine D'Orfeuilles | |
| N.V. Champagne Invitation Extra Brut | 18,00 |
| Huré Frères, Montagne de Reims | |
| 2018 MFPC Pas Opera Rosé Brut | 21,00 |
| Cà del Vént, Lombardei | |
| N.V. Champagne Cuvée 748 Extra Brut | 29,50 |
| Jaquesson, Dizy | |

WEISSWEIN 0,1l

| | |
|---|-------|
| 2024 Charmentin Blanc | 6,00 |
| Mas de la Valeriote, Provence | |
| 2024 Sauvignon Blanc | 6,00 |
| Andres, Pfalz | |
| 2024 Chenin Blanc Sour le Bochet | 9,00 |
| Clos de L'Épinay, Loire | |
| 2018 Le Blanc d'Aiguilhe | 12,00 |
| Côtes de Castillon | |
| 2017 Château Gazin Rocquencourt | 12,00 |
| Pessac-Léognan | |
| 2022 Domaine de La Solitude | 14,00 |
| Pessac-Léognan | |
| 2017 Château Olivier | 20,00 |
| Pessac-Léognan | |
| 2023 Chassagne-Montrachet | 34,00 |
| Thomas Morey, Burgund | |
| 2018 Estate Chardonnay | 32,00 |
| The Hilt, Kalifornien | |

ROTWEIN 0,1l

| | |
|---|-------|
| 2018 Château Puygéraud | 10,00 |
| Côte de Bordeaux | |
| 2015 Château Cantemerle 5ème Grand Cru Classé | 16,00 |
| Haut-Medoc | |
| 2012 Clos Puy Arnaud | 17,00 |
| Côtes Castillon | |
| 2016 La Dame de Montrose | 20,00 |
| Saint-Estèphe | |
| 2019 Château Certan de May | 35,00 |
| Pomerol | |
| 2010 Château Talbot 4ème Grand Cru Classé | 35,00 |
| Saint-Julien | |
| 1989 Château Cos Labory 5ème Grand Cru Classé | 38,00 |
| Saint-Estèphe | |
| 2005 Château Lynch Bages 5ème Grand Cru Classé | 65,00 |
| Pauillac | |

DESSERTWEIN 0,5cl

| | |
|------------------------------------|-------|
| 2022 Château Coutet 1er Cru | 12,00 |
| Chateau Coutet, Barsac | |
| 1987 Château D'Yquem | 60,00 |
| Sauternes, Bordeaux | |

DIGESTIV 4 cl

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Chartreuse Genepi Grenoble | 7,00 |
| Chartreuse Vert , Grenoble | 12,00 |
| Chartreuse 1605 , Grenoble | 25,00 |