

Unsere Weine sind von ausgesuchten französischen Weingütern, die naturnah, biologisch oder biodynamisch arbeiten. Bei uns finden Sie junge innovative Winzer, sowie beehrte Traditionalisten aus der Rhône, Burgund, Bordeaux und weiteren Regionen.

CARLS TOUR DE VIN

- BLANC -

3x Chardonnay 5 cl.....	22,50
2018 Le Chardonnay, Château Pesquié, Rhône	
2016 Chablis „Les Grands Terroirs“, Samuel Billaud, Bourgogne	
2010 Meursault „Les Tillets“, Domaine Antoine Jobard, Bourgogne	

- ROUGE -

3x Bordeaux 5 cl.....	17,50
2016 Château Peyrat Rouge, Graves	
2012 Château Lousteauneuf Cru Bourgeois, Bruno Segond, Médoc	
2007 Château Le Puy „Émilien“, Côtes de Francs	

VIN FRAIS

Elegant, leicht & frisch

MOUSSEUX

	0,11	0,21	0,75 l
Crémant Blanc de Blancs, Bouvet-Ladubay, Loire	9,00		58,00

BLANC

2017 Sauvignon Blanc, Domaine de la Prévôté, Loire	6,60	10,00	32,00
2017 Monfarina „Jacquère“, Domaine Giachino, Savoie	8,30	13,20	44,00
2018 Le Chardonnay, Château Pesquié, Rhône	6,60	10,00	32,00

ROUGE

2017 Fleurie „La Roilette“ Vieilles Vignes, Domaine Bernard Métrat, Beaujolais.....	7,50	11,40	37,00
2016 Château Peyrat Rouge, Graves.....	7,50	11,40	37,00
2016 „Cuvée Marguerite“ Côte du Rhône AOP, Domaine Cabasse, Rhône.....	6,40	9,20	29,00

ROSÉ

2017 „Les Gardettes“ Rosé, Château Montfaucon, Rhône	6,40	9,20	29,00
2018 „Le Paradou“ Rosé, Château Pesquié, Côtes de Provence.....	8,10	12,70	42,00

VIN CLASSIQUE

Rund, würzig & kraftvoll

MOUSSEUX

Geoffroy Expression Brut 1er Cru, Champagne	13,70		84,00
--	-------	--	-------

BLANC

2017 Lirac Blanc „Comtesse Madeleine“ Château de Montfaucon, Rhône	8,00	12,90	44,00
2016 Chablis „Les Grands Terroirs“, Samuel Billaud, Bourgogne	11,00	18,50	62,00
2017 Viognier Réserve Spéciale, Gérard Bertrand, Pay d'Oc	7,20	10,80	35,00

ROUGE

2017 Côtes du Rhône „Sélection“, Saint Cosme, Rhône	7,50	11,40	37,00
2014 Château Mangot Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux.....	11,80	20,00	69,00
2012 Château Lousteauneuf Cru bourgeois Bruno Segond, Médoc.....	8,90	14,30	48,00

VIN SPÉCIAL

Experimentell, außergewöhnlich & mutig

MOUSSEUX

	0,11	0,21	0,75 l
2017 Pétillant Naturel „Turbulent“ Rosé, Domaine Sérol, Loire	8,60		46,00

BLANC

2015 „Roucaillat“, Hautes Terres de Comberousse, Languedoc	8,60	13,80	46,00
---	------	-------	-------

ROUGE

2015 Ajaccio „Antica“, Domaine U Stiliccionu, Corse	11,80	20,00	69,00
--	-------	-------	-------

VIN PRESTIGE

Gereift, einzigartig & komplex

MOUSSEUX

Jacquesson Extra Brut Cuvée N° 741, Champagne	17,00		109,00
--	-------	--	--------

BLANC

2010 Meursault „Les Tillets“, Domaine Antoine Jobard, Bourgogne	24,00	44,00	160,00
--	-------	-------	--------

ROUGE

2007 Château Le Puy „Émilien“, Côtes de Francs, Bordeaux.....	19,00	34,00	120,00
--	-------	-------	--------

VIN DOUX

Vollmundig, süß & saftig

AMBRÉ

1998 Rivesaltes Ambré „17 ans“, Parcé Frères, Roussillon	11,00		62,00
---	-------	--	-------

BLANC

2015 „Clos Uroulat“ Jurançon, Domaine Charles Hours, Sud Ouest	11,50		67,00
---	-------	--	-------

VIN ALLEMAND

Deutsch-französische Liaison

BLANC

2017 Weissburgunder „Auf der Grenze“, Weingut Gerd Bernhart, Pfalz.....	6,40	9,20	29,00
--	------	------	-------

2018 Sauvignon Blanc Fumé, Weingut Johannes Landerer, Baden.....	8,60	13,80	46,00
---	------	-------	-------

ROUGE

2015 Spätburgunder „Auf der Grenze“ Weingut Gerd Bernhart, Pfalz.....	7,20	10,80	35,00
--	------	-------	-------

2015 „Das kleine Kreuz“, Weingut Rings, Pfalz	12,80	17,20	59,00
--	-------	-------	-------

FOOD

COMPTOIR DE CHARCUTERIES & FROMAGES

Daily changing sausage & cheese selection

KOBER

Since 1998 Kober has been known for its quality and the quality of the cheese offered and processed.

Sélection de Fromages Kober served on a wooden board	
<i>Sélection of 3 different varieties</i>	12,00
<i>Each additional piece of cheese</i>	4,00
Sélection de Charcuteries served on a wooden board	
<i>Small selection</i>	18,50
<i>Large selection (for two people)</i>	29,50
Grande Sélection de Charcuteries & de Fromages (for two people)	33,00

– PLAT DU JOUR –

Baby gems	
Tuna, lime mayonnaise, braised peppers, anchovies	14,50
Pink slices of veal, tomato, blueberries, rocket cream	15,50
Caramelized goat's cheese	
Charentais melon, Bayonne ham	13,50
150 g beef tartare, crispy bread chip, herb salad	16,50
Maccheroncini al ferretto, truffle, bacon, honey, chilli	23,00
„Steak fries“ 200 g medium grilled entrecôte	
French fries, herb butter or Béarnaise sauce	26,00

HOMEMADE QUICHES

“Lorraine” lardon, Emmental cheese	12,00
“Thon” tuna, fennel, tomato, mozzarella	13,00
“Végétarienne“ vegetables, feta, pine nuts	12,00

PETIT EN-CAS small foods to compliment the wine -- each 5,00 -

French country bread and flûte with salty butter and olive oil	
Olive de Lucques	
Mimolette from the loaf, sour cherry confiture	
Bayonne ham	
Salami praline	
Carls homemade nut mix	

Three Petit en-cas of your choice **13,50**

DESSERT

Crème Brûlée	10,00
Tartelette du Jour	5,00
Macarons (pieces)	2,50

DRINKS

SOFT

San Pellegrino / Acqua Panna 0,25 l / 0,75 l	3,00 / 8,90
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 0,2 l	3,50
La Mortuacienne Citron / Pamplemousse Limonade 0,3 l	4,00
Rhubarb-, passion fruit-, apple-, orange-juice or spritzer 0,3 l	3,90

COFFEE

Espresso / Café Crème	2,90 / 3,50
Cappuccino, Double Espresso	4,50 / 4,20
Latte Macchiato	4,50

SPIRITS 4cl

COGNAC	FRUIT BRAND
Hennessy VS	Luzet Poire Williams
Hennessy XO	Luzet Vieux Kirsch
Hennessy Paradis	Luzet Framboise
RHUM	ANISÉES
Clement Rhum Vieux VSOP	Pastis 51
Agricole	Ricard

BEERS

Jever Pilsener (Barrel) 0,4 l	5,00
Jever Fun alcohol-free 0,33 l	4,50
Schöfferhofer (Barrel) or bottle alcohol-free 0,5 l	6,00
Uwe Craft Beer Ipa, Summer Ale or Alster Ale alcohol-free, 0,33 l	6,00

LONGDRINKS & COCKTAILS

APÉRITIF DRINKS

Pampelle Ruby Spritz	12,00
<i>Corsican grapefruit liqueur, crémant, soda</i>	
Français Tonic	9,00
<i>Noilly Prat, Rin Quin Quin Pêche, tonic</i>	
French 75	9,00
<i>Gin, lemon, crémant</i>	

GIN DRINKS

Francis	12,00
<i>Gin, Pampelle Ruby, grapefruit juice, Bitter Lemon</i>	
Gin Tonic	11,00
<i>G'Vine Floraison dry Gin, Tonic Water</i>	

VODKA DRINKS

French Mule	11,00
<i>Ciroc grape Vodka, Spicy Ginger Beer, Lime</i>	
Red Bird	12,00
<i>Ciroc grape Vodka, Cointreau, red Vermouth, Tonic Water</i>	

RHUM DRINKS

Dark and Stormy	11,00
<i>Brown Rum, Spicy Ginger Beer, Lime</i>	
Martinique Liberté	12,00
<i>Clement Rhum Agricole, Cola, Lime</i>	