

WEINE

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

CARLS TOUR DE VIN

– BLANC –

3x Chardonnay 5 cl	22,50
N.V. Chardonnay „Obarra“ IGP, Domaine Taudou, Limoux	
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, Bordeaux	
2012 Château Lousteauneuf Médoc Cru Bourgeois, Bruno Segond, Bordeaux	
2007 Château Le Puy „Émilien“, Château Le Puy de Francs, Bordeaux	

VIN FRAIS

Elegant, leicht & frisch

– MOUSSEUX –

	0,11	0,21	0,751
2014 Crémant de Loire Extra Brut „Barbule“, Saget La Perrière	8,00		40,00

– BLANC –

2017 Sauvignon Blanc, Domaine de la Prévôté, Loire	5,50	10,50	32,00
2017 Monfarina „Jacquère“, Domaine Giachino, Savoie	7,50	14,50	44,00
N.V. Chardonnay „Obarra“ IGP, Domaine Taudou, Limoux	4,50	8,50	27,00

– ROUGE –

2015 Fleurie Vieilles Vignes AOP, Perrachon et Fils, Beaujolais	6,50	12,50	37,00
2016 Château Peyrat Rouge, Graves	6,50	12,50	37,00
2016 „Cuvée Marguerite“ Côtes du Rhône AOP, Domaine Cabasse, Rhône	4,50	8,50	27,00

– ROSÉ –

2017 „Les Gardettes“ Rosé, Château Montfaucon, Rhône	5,00	9,50	29,00
--	------	------	-------

VIN CLASSIQUE

Rund, würzig & kraftvoll

– MOUSSEUX –

N.V. Geoffroy Expression Brut 1er Cru, Champagne	14,00		84,00
--	-------	--	-------

– BLANC –

2017 Lirac Blanc „Comtes Madeleine“, Château de Montfaucon, Rhône	7,50	14,50	44,00
2016 Chablis „Les Grands Terroirs“, Samuel Billaud, Bourgogne	11,00	21,50	62,00
2017 Châteaux Sainte Marie Entre deux Mers AOP, Stéphane Dupuch, Bordeaux	6,50	12,50	37,00

– ROUGE –

2017 Côtes du Rhône „Sélection“, Sainte Cosme, Rhône	6,50	12,50	37,00
2014 Château Mangot Saint Émilion Grand Cru, Bordeaux	12,00	23,50	69,00
2012 Château Lousteauneuf Médoc Cru bourgeois, Bruno Segond, Bordeaux	8,50	16,50	48,00

VIN SPÉCIAL

Experimentell, außergewöhnlich & mutig

– MOUSSEUX –

2017 Pétillant Naturel „Turbulent“ Rosé, Domaine Sérol, Loire	8,00		46,00
---	------	--	-------

– BLANC –

2015 „Roucaillat“, Hautes Terres de Comberousse, Languedoc	8,00	15,50	46,00
--	------	-------	-------

– ROUGE –

2015 Ajaccio „Antica“, Domaine U Stliccionu, Corse	12,00	23,50	69,00
--	-------	-------	-------

VIN PRESTIGE

Gereift, einzigartig & komplex

– MOUSSEUX –

	0,11	0,21	0,751
Jacquesson Extra Brut 1er Cru 741, Champagne	18,00		109,00

– BLANC –

2010 Meursault „Les Tillets“, Domaine Antoine Jobard, Bourgogne	33,00	65,50	195,00
--	-------	-------	--------

– ROUGE –

2007 Château Le Puy „Émilien“, Château Le Puy Côtes de Francs, Bordeaux	23,00	45,50	134,00
--	-------	-------	--------

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	5,00	9,50	29,00
2017 Sauvignon Blanc Fumé, Weingut Johannes Landerer, Baden	9,00	17,50	52,00

– ROUGE –

2015 Spätburgunder „Auf der Grenze“, Weingut Gerd Bernhart, Pfalz	6,00	11,50	35,00
2015 „Das kleine Kreuz“, Weingut Rings, Pfalz	10,50	20,50	59,00

SPEISEN

– COMPTOIR DE CHARCUTERIES & FROMAGES – täglich wechselnde Wurst & Käseauswahl

KOBER

Seit 1998 steht der Käsemeister (Affineur) Kober mit Namen und Fähigkeit für die Qualität der angebotenen und veredelten Käse. Kernprodukt und Leidenschaft des Unternehmens ist Käse aus handwerklicher Herstellung im obersten Qualitätssegment. Käsehandwerk nimmt mit Tierhaltung und mit der Qualität des Futters seinen Anfang. Aufgabe des Käasers ist es, am Kessel das hoftypische Aroma der rohen Milch sorgfältig herauszuarbeiten. Feinschliff erhalten die Käse dann während der Affinage, der Reifung. Diese Käse leben, erzählen Geschichten nuancenreich, würzig und intensiv, über ihre Region, über ihren Hof. **Kurz: Sie sind Käse mit Charakter, Käse zum Verlieben, Käse mit Terroir.**

Sélection de Fromages Kober auf dem Brett serviert

Kleine Sélection..... 16,00
Große Sélection (für zwei Personen)..... 24,50

Sélection de Charcuteries auf dem Brett serviert

Kleine Sélection..... 18,50
Große Sélection (für zwei Personen)..... 29,50

Grande Sélection de Charcuteries & de Fromages (für zwei Personen) 33,00

– PLAT DU JOUR –

Kopfsalatherzen mit Thunfisch, Limonen-Mayonnaise, geschmorte Paprika und Anchovis ... 14,50
Karamellierter Ziegenkäse mit Charentais-Melone und Bayonne-Schinken..... 13,50
150 g Rindertatar mit knusprigem Brotchip und Kräutersalat..... 16,50
„Steak frites“ 200 g medium gegrilltes Entrecôte
mit Pommes frites und Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise..... 26,00

– HAUSGEMACHTE QUICHES –

Lorraine, mit Speckwürfel und Emmentaler Käse 12,00
Pétoncles, mit Spinat, Krustentierfond und Emmentaler..... 13,00
Poireaux, mit Lauch und Ziegenkäse 12,00

– PETIT EN-CAS Kleinigkeiten zum Wein –

je 5,00

Französisches Landbrot und Flûte mit Salzbutter und Olivenöl
Olive de Lucques
Rodez aus dem Laib (franz. Parmesan) mit Sauerkirsch Confiture
Bayonne-Schinken
Salami Praliné
Carls hausgemachte Nussmischung
Drei Petit en-cas nach Wahl..... 13,50

– SUCRERIE –

Crème Brûlée..... 10,00
Tartelette du Jour 8,50
Macarons (Stück) 2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Carls Wasser (unlimitiert in der Karaffe) 3,80 p.P.
San Pellegrino 0,25 l / 0,75 l 2,90 / 8,50
Aqua Panna 0,25 l / 0,75 l 2,90 / 8,50
Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite 0,2 l 3,00
La Mortuacienne Citron / Pamelousse
Limonade 0,3 l 3,90
Rhabarber-, Maracuja-, Apfel-,
Orangen-Saft oder Schorle 0,3 l 3,70

KAFFEE

Café Crema 3,20
Espresso 2,90
Doppelter Espresso..... 4,20
Cappuccino 3,90
Latte Macchiato..... 4,50

SPIRITUOSEN 4cl

– COGNAC –

Hennessy VS 7,50
Hennessy XO 20,00
Hennessy Paradis 50,00

– OBSTBRAND –

Luzet Poire Williams..... 9,00
Luzet Vieux Kirsch..... 9,00
Luzet Framboise..... 9,00

– RHUM –

Clement Rhum Vieux VSOP
Agricole 12,00

– ANISÉES –

Pastis 51 5,00
Ricard..... 5,00

BIERE

L. B. F. Blonde, Pale Ale 0,33 l 6,50
L. B. F. Blanche Hefeweizen 0,33 l 6,50
Jever Pilsener (Fass) 0,3 l 3,90
Jever Fun Alkoholfrei 0,33 l 3,90

LONGDRINKS & COCKTAILS

– APÉRITIF DRINKS –

Pampelle Ruby Spritz 9,00
Korsischer Pampelmusen Likör, Crémant, Soda
Français Tonic 9,00
Noilly Prat, Rin Quin Quin Pêche, Tonic
French 75 9,00
Gin, Zitrone, Crémant

– GIN DRINKS –

Francis 12,00
Gin, Pampelle Ruby, Grapefruitsaft, Bitter Lemon
Gin Tonic 11,00
G'Vine Floraison Dry Gin, Tonic Water

– VODKA DRINKS –

French Mule 11,00
Ciroc Traubenvodka, Spicy Ginger Beer, Limette
Red Bird 12,00
Ciroc Traubenvodka, Cointreau, roter Vermouth, Tonic Water

– RHUM DRINKS –

Dark and Storm 11,00
Brauner Rum, Spicy Ginger Beer, Limette
Martinique Liberté..... 12,00
Clement Rhum Agricole, Cola, Limette