



UNSERE EMPFEHLUNG

4-Gang-Menü

Gebackener Kartoffelsalat // Zuckerrübenpüree, Knoblauch-Zitronen-Mayonnaise⁵, in Wein eingelegte Zwiebeln, knusprige Desiré-Kartoffeln, Meerrettich, Shisoblätter, frische Kräuter
Fórra Manzoni Bianco // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2019

Birne & Bete // geschmorte und poschierte Birne und Bete, Walnuss-Mandel-Creme^{3,7}, Portwein-Zwiebel-Radicchio, fermentierte Senfsaat⁵, geröstete Kastanien, Pastinaken-Chips, Herbstkräuter
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Griechenland, 2018

Erfrischung

Karotte & Pastinake // geröstete Karotten, glasierte Pastinaken⁶, cremige Sauerteig-Brioche-Sauce^{1,3,9}, Quitten, geröstete Sauerteig-Brotkrümel^{1,2,9}, Einleggurken, frische Champignons, Herbstkräuter
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2019

Vanille-Eis // geröstete Birne, Butterscotch-Haselnuss-Miso-Sauce⁴, Mandelcrumble³
Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Österreich, 2020

4-Gang-Menü 53

Weinbegleitung 31
Saisonale alkoholfreie Begleitung 25

*Alle unsere Produkte kommen aus nachhaltigem Anbau.
Wir arbeiten überwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten.
„Gersi“ kompostiert alle unsere Reste.*

¹Weizen ²Roggen ³Mandel ⁴Haselnuss ⁵Senf ⁶Sellerie ⁷Walnuss ⁸Soja ⁹Gluten ¹⁰Koffein

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



HERBSTMENÜ

Gebackener Kartoffelsalat // Zuckerrübenpüree, Knoblauch-Zitronen-Mayonnaise⁵, in Wein eingelegte Zwiebeln, knusprige Desiré-Kartoffeln, Meerrettich, Shisoblätter, frische Kräuter
Fórra Manzoni Bianco // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2018

Birne & Bete // geschmorte und poschierte Birne und Bete, Walnuss-Mandel-Creme^{3,7}, Portwein-Zwiebel-Radicchio, fermentierte Senfsaat⁵, geröstete Kastanien, Pastinaken-Chips, Herbstkräuter
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Griechenland, 2018

Maisbrot // geräucherte Kichererbsencreme, Pilze „al Pastor“, leicht scharfe Salsa, Blaukraut, Maiscracker, gelbe Bete, Korianderkresse
La Vigne d'Albert // Tour des Gendres, Aquitaine, Frankreich, 2020

Süßkartoffel // geröstete Süßkartoffel, Ingwer-Curry-Creme, eingelegte Süßkartoffel, Shiitake-Zitronengras-Dashi⁸, fermentierte Tomaten, knusprige Maiskörner, frischer Rettich
Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rheinhessen, 2020

Karotte & Pastinake // geröstete Karotten, glasierte Pastinaken⁶, cremige Sauerteig-Brioche-Sauce^{1,3,9}, Quitten, geröstete Sauerteig-Brotkrümel^{1,2,9}, Einleggurken, frische Champignons, Herbstkräuter
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2019

Kürbis-Mole // leicht scharfe Mole aus Harlekin- und Hokkaido-Kürbis³, gegrillter Butternut-Kürbis, glasierter Tempeh⁸, gebackene Artischocken, geröstete Schalotten, frische Birnen und Radieschen, Rapskraut
Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgien, 2020

Vanille-Eis // geröstete Birne, Butterscotch-Haselnuss-Miso-Sauce⁴, Mandelcrumble³
Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Österreich, 2020

FREA-Cookie-Sandwich // FREA Cookie^{1,3,9}, Schokoladenkuchen^{1,3,9}, Kaffee-Haselnuss-Mandel-Eis^{3,4,10}, Kakao-Nibs, Schokoladen-Ganache aus hausgemachter Schokolade, Rote-Bete-Sauce
Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

3-Gang-Menü 43 4-Gang-Menü 53 5-Gang-Menü 63

Kinder-Menü (fragen Sie bitte unseren Service) 17

¹Weizen ²Roggen ³Mandel ⁴Haselnuss ⁵Senf ⁶Sellerie ⁷Walnuss ⁸Soja ⁹Gluten ¹⁰Koffein

Alle Preise inkl. 7% MwSt.



GETRÄNKEKARTE

WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5

SOFTS

Hausgemachter Kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regionaler Bio-Apfelsaft // 0,25l	4
Regionaler Bio-Apfel-Rote-Bete Saft // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2,5 / 3,5
Americano // 0,2l	3,5
Espresso Macchiato // hausgemachte Haselnussmilch ₁ , einfach / doppelt	3 / 3,8
Haselnusskaffee // hausgemachte Haselnussmilch ₁ // 0,25l	4,5
Iced Hazelnut Latte // hausgemachte Haselnussmilch ₁ // 0,25l	5,5
Hausgemachte Haselnussmilch ₁ // 0,15l	4,5
Tee // Cup 0,25l / Kännchen 0,5l	3 / 5

BIER

Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Dinkel // Lammsbräu, Neumarkt, 5,2% // 0,33l	4
Rotbier // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Freibier // alkoholfrei, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5
Pale Ale // alkoholfrei, Schoppe Bräu, Berlin // 0,33l	4,5

₁ Haselnuss

Alle Preise inkl. 19% MwSt.



DRINKS

Mondino Spritz // bitter, süß & saftig Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
---	----

Slow Sloe // sauer & erfrischend Leopold Sloe Gin, Rhabarber, Avaa Verjus, Jülg Crémant, hausgemachtes Rosenspray	13
---	----

Almond Garden // nussig & fruchtig Oel's 3 Gin, Walcher Amaretto, Apfel, Soda	12
---	----

Purple Illusion // kräuterig & blumig The Illusionist Gin, Rovero Weißer Vermuth, Aqua Monaco Herbal Tonic	13,5
--	------

Autumn Leaves // cremig & würzig Don R*** Rum, hausgemachter Zimtsirup, Zitrone, Aquafaba	13
---	----

Smokey Vanilla // super beerig Kleiner Lord No4 Whiskey, Mondino Aperitivo, Cassislikör, hausgemachter Vanillesirup	13
---	----

FREA Espresso Martini // geröstet & anregend Owl's Vodka, hausgemachter Kaffeelikör, Espresso	12
---	----

MOCKTAILS – hausgemacht

Früchtesirup mit Zitrone & Soda // 0,25l tägliche Auswahl	alle	7,5
---	------	-----

Für mehr klassische Cocktails fragen Sie bitte den Service.

₁ Haselnuss

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

WEISSWEIN



0,1l



0,75l

Grauburgunder // Reibold, Pfalz, 2020	5	30
Riesling // Clemens Busch, Mosel, 2020	6	35
Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rheinhessen, 2020	8	48
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2019	8	48
Vinel-o Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spanien, 2020	8	48
Fórra Manzoni Bianco // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2018	9	54
Le Soleillant Blanc // Jean-Marie Chenivessé & Fils, Rhône, Frankreich, 2020	32	
Löss Grüner Veltliner // Jurtschitsch, Kamptal, Österreich, 2019	35	
Naked White // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2020	35	
Chardonnay // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2020	42	
Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2020	42	
Grüner Veltliner Tradition // Dürrnberg, Falkenstein, Österreich, 2017	45	
Grauburgunder Full of Rage // Full, Rheinhessen, 2019	45	
Welschriesling Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017 	48	
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Griechenland, 2020	48	
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2020	48	
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2020	50	
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, 2019	50	
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgien, 2020	54	
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2017	58	
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Mosel, 2018	60	
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2015	70	
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2018	75	
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Mosel, 2017	80	

Naturwein Orange Wine
Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.



0,1l



0,75l

ROSÉWEIN

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2018	6	35
Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgien, 2020	9	54
Rosé vom Opok // Weingut Muster, Südsteiermark, Österreich, 2019		54
ROB Spätburgunder Rosé // Immich-Batterieberg, Mosel, 2020		35
Der Sonne am nächsten // Collective Z, Pfalz, 2018		42

SCHAUMWEIN

	0,1l	0,75l
Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Österreich, 2020	6	35
Crémant // Jülg, Pfalz, 2019	7	40
Champagne Heri Hodie Premier Cru // Roger Coulon, Vrgigny, Frankreich	13	80
Pet Nat de Franck // Les Vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2019		40
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018		50
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017		58
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, Frankreich		95

SÜSSWEIN

	0,1l	0,75l
Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2019	5	30
Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Bruderschaft, Mosel, 1994	8	48
Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal	8	
	0,05l	0,375l
Scheurebe Auslese // Bassermann-Jordan, Rheinland-Pfalz, 2019	8	48

Naturwein
Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.



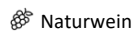
0,1l



0,75l

ROTWEIN

La Vigne d'Albert // Tour des Gendres, Bergerac, Frankreich, 2020 	6	35
Spektakel Dornfelder // Collective Z, Pfalz, 2018 	7	42
Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rheinhessen, 2015	7	42
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Griechenland, 2018	8	48
Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, Italien, 2017 	8	48
Naked Red // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017		30
Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Österreich, 2020 		35
Gamayhameha // David Large, Beaujolais, Frankreich, 2020		38
Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, Frankreich, 2017		40
Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italien, 2019		40
Albahra // Bodega Envita, Mancha, Spanien, 2019		42
Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbière, Frankreich, 2018 		45
Merlot // Alois Lageder, Südtirol, Italien, 2014 & 2017		48
Edmond // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhône, Frankreich, 2019		50
L'Esprit de l'Horizon // Domaine de l' Horizon, Roussillon, Frankreich, 2017		54
Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, Spanien, 2016		58
Pannobile // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2017		65
Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Pfalz, 2015		65
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, Spanien, 2014		70
Luitmar // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017		75
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Pfalz, 2015		95



Naturwein

Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.



OUR RECOMMENDATION

4-Course Menu

Baked potato salad // turnip's purée, garlic lemon mayonnaise⁵, wine pickled onions, crispy desiré potatoes, horseradish, shiso leaves, fresh herbs
Fórra Manzoni Bianco // Alois Lageder, South-Tirol, Italy, 2019

Pear & beetroot // braised and poached pear and beetroot, walnut and almond cream^{3,7}, port wine and onion radicchio, fermented mustard seeds⁵, roasted chestnuts, parsnip chips, autumn herbs
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Greece, 2018

Refreshment

Carrot & parsnip // roasted carrots, glazed parsnips⁶, creamy sourdough brioche sauce^{1,3,9}, quins, roasted sourdough bread crumbs^{1,2,9}, pickles, fresh mushrooms, autumn herbs
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2019

Vanilla ice cream // roasted pear, butterscotch hazelnut miso sauce⁴, almond crumble³
Pet Nat Muskateller // Loimer, Langenlois, Austria, 2020

4-course menu 53

wine-pairing 31
seasonal alcohol-free pairing 25

*All our products come from sustainable cultivation.
We mainly work with regional and seasonal ingredients.
"Gersi" composts all our leftovers.*

¹ wheat ² rye ³ almond ⁴ hazelnut ⁵ mustard ⁶ celery ⁷ walnut ⁸ soy ⁹ gluten ¹⁰ caffeine

All prices include 7% VAT.



AUTUMN MENU

Baked potato salad // turnip's purée, garlic lemon mayonnaise⁵, wine pickled onions, crispy desiré potatoes, horseradish, shiso leaves, fresh herbs
Fórra Manzoni Bianco // Alois Lageder, South-Tirol, Italy, 2018

Pear & beetroot // braised and poached pear and beetroot, walnut and almond cream^{3,7}, port wine and onion radicchio, fermented mustard seeds⁵, roasted chestnuts, parsnip chips, autumn herbs
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Greece, 2018

Corn bread // smoked chickpea cream, mushrooms "al pastor", slightly spicy salsa, red cabbage, corn crackers, yellow beets, coriander cress
La Vigne d'Albert // Tour des Gendres, Aquitaine, France, 2020

Sweet potato // roasted sweet potato, ginger curry cream, pickled sweet potato, shitake and lemongrass dashi⁸, preserved cream tomatoes, crispy corn kernels, fresh radish
Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rhinehessen, 2020

Carrot & parsnip // roasted carrots, glazed parsnips⁶, creamy sourdough brioche sauce^{1,3,9}, quins, roasted sourdough bread crumbs^{1,2,9}, pickles, fresh mushrooms, autumn herbs
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2019

Pumpkin mole // slightly spicy Harlequin and Hokkaido pumpkin mole³, grilled butternut squash, glazed tempeh⁸, baked artichokes, roasted shallots, fresh pears and radishes, rapeseed
Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgia, 2020

Vanilla ice cream // roasted pear, butterscotch hazelnut miso sauce⁴, almond crumble³
Pet Nat // Loimer, Langenlois, Austria, 2020

FREA cookie sandwich // FREA cookie^{1,3,9}, chocolate cake^{1,3,9}, coffee hazelnut and almond ice cream^{3,4,10}, cocoa nibs, chocolate ganache made from homemade chocolate, beetroot sauce
Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

3-course menu 43

4-course menu 53

5-course menu 63

kid's menu (please ask our service) 17

¹ wheat ² rye ³ almond ⁴ hazelnut ⁵ mustard ⁶ celery ⁷ walnut ⁸ soy ⁹ gluten ¹⁰ caffeine

All prices include 7% VAT.



DRINK MENU

WATER

Still // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5
Sparkling // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,5 / 5

SOFTS

Homemade kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regional organic apple juice // 0,25l	4
Regional organic apple beetroot juice // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

COFFEE & TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3,5
Americano // 0,2l	3,5
Espresso Macchiato // handmade hazelnut milk ₂ , single / double	3 / 3,8
Hazelnut coffee // handmade hazelnut milk ₂ // 0,25l	4,5
Iced hazelnut latte // handmade hazelnut milk ₂ // 0,25l	5,5
Handmade hazelnut milk ₂ // 0,15l	4,5
Tee // Cup 0,25l / pot 0,5l	3 / 5

BEER

Pilsner Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
Light beer // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Spelled beer // Lammsbräu, Neumarkt, 5,2% // 0,33l	4
Red beer // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Freibier // alcohol-free, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5
Pale Ale // alcohol-free, Schoppe Bräu, Berlin // 0,33l	3,5

₁ hazelnut

All prices include 19% VAT.



DRINKS

Mondino Spritz // bitter-sweet & juicy Mondino Aperitivo, Riesling Brut	10
Slow Sloe // sour & refreshing Leopold Sloe Gin, rhubarb, Avaa Verjus, Jülg Crémant, homemade rose spray	13
Almond Garden // nutty & fruity Oel's 3 Gin, Walcher Amaretto, apple, soda	12
Purple Illusion // herbal & flowery The Illusionist Gin, Rovero White Vermouth, Aqua Monaco Herbal Tonic	13,5
Autumn Leaves // creamy & spicy Don R*** Rum, homemade cinnamon syrup, lemon, aquafaba	13
Smokey Vanilla // berry as f*** Kleiner Lord No4 Whiskey, Mondino Aperitivo, cassis liquor, homemade vanilla syrup	13
FREA Espresso Martini // roasted & energizing Owl's Vodka, homemade coffee liquor, espresso	12
MOCKTAILS – homemade	
Fruit mix with lemon & softs // 0,25l daily choices	all 7,5

For more classic cocktails please ask the service staff.

₁ hazelnut

All prices include 19% VAT.

WHITE WINE



0,1l



0,75l

Pinot Gris // Reibold, Palatinate, 2020	5	30
Riesling // Clemens Busch, Moselle, 2020	6	35
Gewürztraminer Full of Fun // Full, Rhinehessen, 2020.	8	48
Chardonnay Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2019	8	48
Vinel-o Blanco // Partida Creus, Tarragona, Spain, 2020	8	48
Fórra Manzoni Bianco // Alois Lageder, South-Tirol, Italy, 2018	9	54
Le Soleillant Blanc // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhône, France, 2020		32
Löss Grüner Veltliner // Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2019		35
Naked White // Heinrich, Burgenland, Austria, 2020		35
Chardonnay // Alois Lageder, South-Tirol, Italy, 2020		42
Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2020		42
Grüner Veltliner Tradition // Dürrnberg, Falkenstein, Österreich, 2017		45
Pinot Gris Full of Rage // Full, Rhinehessen, 2019		45
Welschriesling Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017		48
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Greece, 2020		48
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2020		48
Chardonnay Dos Argenté // David Large, Beaujolais, France, 2020		50
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Moselle, 2019		50
Tsitska-Tsolikouri // Baia Wine, Imerieti, Georgia, 2020		54
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2017		58
Lay Purus Riesling // Rita & Rudolf Trossen, Moselle, 2018		60
Weißburgunder Leithaberg // Heinrich, Burgenland, Austria, 2015		70
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2018		75
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Moselle, 2017		80

natural wine orange wine
All wines contain sulphites.
All prices include 19% VAT.



0,1l



0,75l

ROSE WINE

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitman, Württemberg, 2018	6	35
Chkhaveri // Iberieli, Guria, Georgia, 2020	9	54
Rosé vom Opok // Weingut Muster, Southern Styria, Austria, 2019		54
ROB Rosé // Immich-Batterieberg, Moselle, 2020		35
Der Sonne am nächsten // Collective Z, Palatinate, 2018		42

SPARKLING WINE

Pet Nat Muskateller & Veltliner // Loimer, Langenlois, Austria, 2020	6	35
Crémant // Jülg, Palatinate, 2019	7	40
Champagne Heri Hodie Premier Cru // Roger Coulon, Vrgigny, France	13	80
Pet Nat de Franck // Les Vins Pirouettes, Alsace, France, 2019		40
Pet Nat Rosé // Barth, Rheingau, 2018		50
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017		58
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, France		95

SWEET WINE

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2019	5	30
Riesling Spätlese // Ludes, Klüsserather Bruderschaft, Moselle, 1994	8	48
Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal	8	
	0,05l	0,375l
Scheurebe Auslese // Bassermann-Jordan, Rhineland-Palatinate, 2019	8	48

natural wine
All wines contain sulphites.
All prices include 19% VAT.



0,1l



0,75l

RED WINE

La Vigne d'Albert // Tour des Gendres, Aquitaine, France, 2020 	6	35
Spektakel Dornfelder // Collective Z, Palatinate, 2018 	7	42
Mariage Spätburgunder // Carolin & Erik Riffel, Rhinehessen, 2015	7	42
Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, Greece, 2018	8	48
Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, Italy, 2017 	8	48
Naked Red // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017		30
Puszta Libre // Claus Preisinger, Burgenland, Austria, 2020 		35
Gamayhameha // David Large, Beaujolais, France, 2020		38
Entdeckung der Langsamkeit // Château Montfin, Corbières, France, 2017		40
Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italy, 2019		40
Albahra // Bodega Envita, Mancha, Spanien, 2019		42
Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbière, France, 2018 		45
Merlot // Alois Lageder, Südtirol, Italy, 2014 & 2017		48
Edmond // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhône, France, 2019		50
L'Esprit de l'Horizon // Domaine de l' Horizon, Roussillon, France, 2017		54
Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, Spain, 2016		58
Pannobile // Heinrich, Burgenland, Austria, 2017		65
Gimmeldingen Spätburgunder // Christmann, Palatinate, 2015		65
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, Spain, 2014		70
Luitmar // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017		75
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Palatinate, 2015		95

 natural wine

All wines contain sulphites.

All prices include 19% VAT.