

## OPENING HOURS

MO - DI | LU - MAR | MON - TUE  
GESCHLOSSEN | FERMÉ | CLOSED  
MI - SA | MER - SAM | WED - SAT  
12:30 - 15:30 & 18:00 - 21:00  
SO & FEIERTAGE | DIM & JOURS FÉRIÉS | SUN & HOLIDAY  
12:00 - 21:00



## RESERVATION

Tel. +352 26 901-912  
eltoro@massen.lu

Massen S.A. | Op der Haart 24 | L-9999 Wemperhardt | 11/2024 | EDITION 19

massen.lu/restaurant/el-toro-meat-club/

## APPETIZERS

- Soup of the moment** 1 7 9 8,50€  
Tagessuppe  
*Soupe du moment*
- Beef carpaccio, truffle mayonnaise, hazelnut oil, wild boar ham, Comté (12 month)** 1 3 5 7 8 10 12 17,50€  
Rindercarpaccio, Trüffelmayonnaise, Haselnussöl, Wildschweinschinken, Comté (12 Monate)  
*Carpaccio de bœuf, mayonnaise tartufata, huile de noisette, jambon de marcassin, Comté (12 mois)*
- Variety of croquettes (shrimp, cheese, raw Luxembourg ham)** 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 14 17,00€  
Dreierlei Krokette (Garnelen, Käse und rohem luxemburgischen Schinken)  
*Trilogie de croquettes (crevettes, fromage, jambon cru luxembourgeois)*
- Homemade foie gras, confit shallots and cranberry jelly, brioche** 1 3 7 8 9 12 20,50€  
Hausgemachte Foie Gras, konfierte Schalotten und Preiselbeergelee, Brioche  
*Foie gras maison, confit d'échalotes et gelée d'airelles, brioche*
- Buffalo Bill** 1 3 5 6 7 12 13 16,00€  
**Nachos, spareribs, homemade meat croquette, fried onion rings, mini empanadas, mini hamburger, cheese cubes & 2 sauces**  
Nachos, Spareribs, hausgemachte Fleischkrokette, frittierte Zwiebelringe, mini Empanadas, mini Hamburger, Käsewürfel & 2 Soßen  
*Nachos, spareribs, croquette de viande maison, oignons rings frits, mini empanadas, mini hamburger, cubes de fromage & 2 sauces*

## BURGERS BY THE MASSEN BUTCHERS

- Signature El Toro Cheese, 180g or 360g** 1 5 7 22,50€ / DOUBLE: 29,00€  
**Homemade burger bun gratinated with cheese, patty of Black Angus, homemade burger sauce, cheddar, fried onions, salad, Belgian fries**  
Hausgemachtes Burgerbrötchen mit Käse überbacken, Black Angus Patty, hausgemachte Burger-Soße, Cheddar, frittierte Zwiebeln, Salat, Pommes Frites  
*Pain burger maison gratiné au fromage, viande de Black Angus, sauce burger maison, cheddar, oignons frits, salade, pommes frites*
- Chicken burger, 180g** 1 3 5 7 8 9 12 21,50€  
**Homemade burger bun gratinated with cheese, chicken patty, cheddar, tarragon mayonnaise, confit shallots, lettuce and tomatoes**  
Hausgemachtes Burgerbrötchen mit Käse überbacken, Hühner Patty, Cheddar, Estragon-Mayonnaise, konfierte Schalotten, Salat und Tomaten  
*Pain burger maison gratiné au fromage, patty de volaille, cheddar, mayonnaise à l'estragon, confit d'échalotes, salade et tomates*
- Winter burger, 180g** 1 3 5 7 8 9 12 23,00€  
**Homemade burger bun gratinated with cheese, beef patty, rösti and raclette cheese, mayonnaise with smoked red onions, lettuce and tomatoes**  
Hausgemachtes Burgerbrötchen mit Käse überbacken, Rinder Patty, Rösti und Raclette-Käse, Mayonnaise mit roten geräucherten Zwiebeln, Salat und Tomaten  
*Pain burger maison gratiné au fromage, patty de boeuf, rösti et fromage raclette, mayonnaise aux oignons rouges fumés, salade et tomates*

**Allergene / Allergènes:** 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Oeufs | 4: Fisch / Poisson | 5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque | 9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésame | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

---

---

## STEAKS & MEAT

---

---

<b>Beef Sirloin Steak, 350g</b> Lendensteak von Rind <i>Faux-filet de boeuf</i>	34,00€
<b>Rib Eye of beef, 250g</b> Hochrippenstück von Rind <i>Noix d'entrecôte de boeuf</i>	28,50€
<b>Fillet steak local beef, 250g</b> Regionales Rinderfilet <i>Filet de boeuf régional</i>	37,50€
<b>Rumpsteak (lean meat), 300g</b> Rumpsteak (mageres Fleisch) <i>Rumsteak (viande maigre)</i>	29,50€
<b>Luxembourg-style rib steak, 450g</b> Kotelett nach Luxemburger Art <i>Côte à l'os luxembourgeoise</i>	35,50€
<b>Venison fillet, foie gras sauce, and chanterelles, 250g</b> <sup>1 7 8 9 12</sup> Hirschfilet, Foie-Gras-Soße und Pfifferlinge <i>Filet de biche, sauce au foie gras et girolles</i>	36,50€
<b>Pork spareribs XXL, grilled and lacquered, young onions</b> <sup>6 11 12</sup> Spareribs vom Schwein, gegrillt und glasiert, mit Frühlingzwiebeln <i>Spareribs de porc XXL, grillé et laqué, jeunes oignons</i>	26,50€
<b>Roe deer ragout, El Toro style</b> <sup>1 7 8 9 12</sup> Ragout vom Reh, nach El Toro Art <i>Civet de chevreuil, version El Toro</i>	26,50€
<b>Venison tomahawk, ±350g</b> Tomahawk vom Hirsch <i>Tomahawk de cerf</i>	42,50€
<b>Wild boar rack, blood sausage sauce, and speculoos crumble, ±350g</b> <sup>1 3 5 7 8 9 12</sup> Wildschweinkarree, Blutwurstsoße und Spekulatius-Streusel <i>Carré de marcassin, sauce au boudin noir et crumble de speculoos</i>	28,50€
<b>Horse Sirloin, 250g</b> Lendensteak vom Pferd <i>Faux-filet de cheval</i>	24,50€



---

---

## PIECE TO SHARE

---

---

GERICHTE ZUM TEILEN | PLATS À PARTAGER

<b>Chateaubriand, 500g</b>	69,00€
<b>MIX BEEF</b> <b>Fillet 250g/Rib eye 250g/Sirloin steak 350g</b> Filet 250g/Hochrippenstück 250g/Lendensteak 350g <i>Filet pur 250g/Noix d'entrecôte 250g/Faux-filet 350g</i>	98,00€

---

---

## SALAD & VEGE

---

---

<b>Stuffed pastry pouch with „Bleu des Moines“, roasted figs,</b> <sup>1 3 5 7 8 10 12</sup> <b>wild boar ham, mesclun, walnut vinaigrette</b> Gefüllte Teigtasche mit „Bleu des Moines“, gebratene Feigen, Wildschweinschinken, Mesclun-Salat, Walnuss-Vinaigrette <i>Aumônière de „Bleu des Moines“, figues rôties, jambon de marcassin, mesclun, vinaigrette aux noix</i>	23,00€
<b>Vegetarian salad, mesclun, coleslaw, caramelized cashew nuts, vegetable tempura,</b> <sup>1 3 7 8 9 12</sup> <b>onion rings, cheddar parmesan dressing</b> Vegetarischer Salat, Mesclun, Coleslaw, karamellierte Cashewnüsse, Gemüse-Tempura, Zwiebelringe, Cheddar-Parmesansoße <i>Salade végétarienne, mesclun, coleslaw, noix de cajou caramélisées, tempura de légumes, oignons rings, sauce parmesane cheddar</i>	22,50€
<b>Smoked tofu steak« Bio », wild mushrooms, mashed pumpkin, broccoli and pumpkin seeds</b> <sup>1 6 8 9 11 12</sup> Räuchertofu-Steak « Bio », Waldpilze, Kürbispüree, Brokkoli und Kürbiskerne <i>Steak de tofu fumé « Bio », champignons des bois, écrasé de potiron, brocoli et graines de courge</i>	24,50€
<b>Lentil risotto, sliced grilled quorn, autumn vegetables</b> <sup>1 5 6 8 9 12</sup> Linsenrisotto, gegrilltes Quorn-Geschnetzeltes, Herbstgemüse <i>Risotto de lentilles, émincé de Quorn grillé, légumes d'automne</i>	23,50€

# FISH

## Skin-grilled salmon steak, fresh herbs 4 7

Auf der Haut gegrilltes Lachssteak, frische Kräuter  
Steak de saumon grillé sur peau, fines herbes

27,00€

## Skate wing ballotine, butter with capers 1 4 7 12

Rochenflügel-Ballotine, Butter mit Kapern  
Ballotine d'aile de raie, beurre aux câpres

28,50€

## Cod steak meunière, mousseline sauce, 220g 1 4 5 7 8

Steak vom Kabeljau nach Müllerinnenart, Mousseline-Soße  
Darne de cabillaud façon meunière, sauce mousseline

26,50€

## SIDE DISHES | BEILAGEN | ACCOMPAGNEMENTS

INCLUDED | INBEGRIFFEN | INCLUS  
POTATOES | KARTOFFELN | POMMES DE TERRE

NOT INCLUDED | NICHT INBEGRIFFEN | NON INCLUS  
VEGETABLES | GEMÜSE | LÉGUMES

### Oven baked potato & thick cream 7

Ofenkartoffel & Sauerrahm  
Pomme de terre au four & crème épaisse

### Homemade Belgian fries

Hausgemachte belgische Pommes Frites  
Pommes frites belges maison

### Potato gratin 1 7 8 9 12

Kartoffelgratin  
Gratin de pommes de terre

### Rösti potatoes 1 3 7

Kartoffelrösti  
Rösti de pommes de terre

### Seasonal vegetables 5 7 8 9 12

Gemüse der Saison  
Légumes de saison

4,00€

### Forest mushrooms with or without cream 7 8 9 12

Waldpilze mit oder ohne Sahne  
Champignons des bois avec  
ou sans crème

3,50€

### Green salad & tomato 1 9 10 12

Grüner Salat und Tomaten  
Salade verte et tomates

3,50€

### El Toro signature side salad 1 3 9 10 12

El Toro Salatteller  
Salade mixte El Toro

3,50€

## SAUCES | SOSSEN | SAUCES

INCLUDED | INBEGRIFFEN | INCLUS

### HOT | WARM | CHAUD

#### Béarnaise 3 7 8 9 12

#### Pepper sauce 1 3 7 8 9 12

Pfeffersoße  
Sauce au poivre

#### Mushroom Sauce 1 3 7 8 9 12

Pilzrahmsöße  
Sauce champignons

#### Grand Veneur sauce 1 5 7 8 9 12

Grand Veneur Soße  
Sauce Grand Veneur

#### Truffle sauce 1 5 7 8 9 12

Trüffelsoße  
Sauce à la truffe

### COLD | KALT | FROID

#### BBQ 5 8 9 10 12

#### Maître d'hôtel butter 7

Kräuterbutter  
Beurre Maître d'Hôtel

#### El Toro Sauce 3 5 7 8 9 10 12

El Toro Soße  
Sauce El Toro

#### Thick cream with herbs 7

Sauerrahm mit Kräutern  
Crème épaisse aux herbes

## DOGGY BAG

1,00€

Feel free to request a „Doggy Bag“ to help us avoid food waste. We ask for an environmental contribution.

Um uns bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu helfen, können Sie gerne nach einem „Doggy Bag“ fragen. Wir bitten Sie um einen Umweltbeitrag.  
Pour nous aider à éviter le gaspillage alimentaire, n'hésitez pas à demander un „Doggy Bag“. Nous vous demandons une participation environnementale.

---

---

# DESSERTS

---

---

<b>El Toro Dessert Plancha &amp; Coffee</b> 1 3 5 7 8 Selection of mini El Toro desserts served with coffee or tea Variation von El Toro Mini Desserts mit Kaffee oder Tee <i>Variation de mini desserts El Toro avec café ou thé</i>	13,50€
<b>Chocolate fondant with vanilla ice cream</b> 1 3 5 7 8 Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis <i>Fondant au chocolat, glace à la vanille</i>	9,50€
<b>Vanilla crème brûlée</b> 3 7 Crème Brûlée mit Vanille <i>Crème brûlée à la vanille</i>	8,00€
<b>Pear crumble, pudding, chocolate sauce, and vanilla ice cream</b> 1 3 5 7 8 Birnen-Crumble, Pudding, Schokoladensoße und Vanilleeis <i>Crumble de poire, pudding, sauce au chocolat et glace à la vanille</i>	8,50€
<b>Dame Blanche</b> 1 3 5 7 8 Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream Vanilleeis, Schokoladensoße, Sahne <i>Glace à la vanille, sauce au chocolat, chantilly</i>	9,20€
<b>Coupe « Colonel »</b> 12 Lemon sorbet and vodka Zitronensorbet und Wodka <i>Sorbet de citron et vodka</i>	9,20€
<b>Coupe « Brésilienne »</b> 1 3 5 7 8 Vanilla ice cream, crispy nuts, caramel sauce, whipped cream Vanilleeis, Nusskrokant, Karamellsoße, Schlagsahne <i>Glace à la vanille, brésilienne, sauce caramel, chantilly</i>	9,20€
<b>Apple strudel, vanilla sauce, and speculoos ice cream</b> 1 3 5 7 8 Apfelstrudel, Vanillesoße und Spekulatius-Eis <i>Strudel aux pommes, crème anglaise à la vanille, glace spéculoos</i>	8,50€
<b>Homemade Ice Cream</b> 1 3 5 7 8	3,50€ / Boule
<b>Vanille   mocha   chocolate   strawberry   mango   lemon   speculoos   stracciatella   hazelnut   Oreo</b> Vanille   Mokka   Schokolade   Erdbeere   Mango   Zitrone   Spekulatius   Stracciatella   Nuss   Oreo <i>Vanille   moka   chocolat   fraise   mangue   citron   spéculoos   stracciatella   noisette   Oreo</i>	



# DRINKS

## — APÉRO —

### Mit Alkohol / avec alcool

Apérol Spritz	7,90€
Apéritif maison	7,90€
Rum, Pfirsichsirup, Multivitaminsaft	
Rum, sirop de pêche, jus multivitamines	
Limoncello Spritz	7,90€
Hugo	7,90€
Coupe Crémant „Poll-Fabaire“ 15cl	6,90€
Martini Rosso   Bianco 10cl	5,90€
Porto Tawny   White 10cl	5,90€
Sherry Medium   Dry 10cl	5,90€
Campari 5cl	5,90€
Campari Soda   Orange 5cl	7,90€
Cynar 5cl	4,95€
Cynar Soda 5cl	7,00€
Picon bière 25cl	5,90€
Picon vin blanc 15cl	5,90€
Pineau des Charentes 10cl	5,90€
Ricard 5cl	5,90€
Batida de Coco 5cl	5,90€
Pisang Orange 5cl	7,90€
Bacardi Cola 5cl	7,90€
Kir 15cl	5,90€
Kir Royal 10cl	7,50€

### Alkoholfrei / sans alcool

Hausaperitif   Apéritif maison	5,50€
(Bitter Lemon, Apfelsaft, Himbeersirup)	
(Bitter lemon, jus de pomme, sirop de framboise)	
San Bitter 10cl	3,90€

## — COCKTAILS —

### Mit Alkohol / avec alcool

Mojito	9,00€
Caipirinha	9,00€
Moscow Mule	9,00€

### Alkoholfrei / sans alcool

Virgin Mojito	6,95€
Virgin Caipirinha	6,95€

### Rhum (5cl)

Plantation Barbados Extra Old	7,70€
20th Anniversary	
Zacapa Gran Reserva Solera 23	9,70€
Centenario Gran Reserva	13,95€
25y Sistema Solera	
Ableforth's Rumbullion !	5,75€
Bacardi Grand Reserva Diez 10y	8,00€
Eminente Rum Reserva 7y	9,70€

### Grappa (5cl)

Poli Cleopatra Amaron	7,50€
Roner Gewürztraminer Riserva	12,75€
Nonino Tradizionale	8,50€
Nonino Moscato	7,50€

### Whisky (5cl)

Jonnie Walker Black Label	6,50€
J&B Scotch Whisky	5,90€
Chivas Regal Scotch Whisky	5,90€
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	5,70€
Glenkinchie 12y	6,90€
Dalmore 12y	8,20€
Lagavulin 16y	16,50€
Aberfeld 12y	5,70€
Craigellachie Malt 13y	10,50€

### Vodka (5cl)

Eristoff triple distilled	4,75€
Grey Goose	8,50€

### Gin Tonic (5cl)

Gin Hendrick's	10,50€
Gin Opyos Luxembourg Dry Gin	12,25€
Gin Mare Capri	11,00€
Gin Bombay	9,00€
Gin Bombay Sapphire Premier cru	9,00€
Gin Tanqueray Blackcurrant Royale	9,00€
Gin The Botanist	10,00€
Gin Gordons	7,00€
Gin Arduenna Organic	10,00€

Sie können zwischen folgenden Tonics wählen:  
Vous avez le choix entre les tonics suivants :

Fever Tree Indian Tonic 200ml
Fever Tree Mediterranean 200ml
Royal Bliss Tonic 200ml
Royal Bliss Lemon 200ml

## — DIGESTIF (5CL) —

Grain Eau de Vie	4,90€
Poire Eau de Vie	4,90€
Cassis	4,90€
Poire Williams Distillerie	6,50€
Miny M.N.	
Pomme Eau de Vie	4,90€
Framboise Sauvage	7,00€
Mirabelle Morand	7,50€
Vieille Prune Pascal	5,90€
Marc de Champagne	5,90€
Amaretto Disaronno	5,90€
Baileys	5,90€
Cointreau	5,90€
Fernet Branca	5,90€
Grand Marnier (Cordon rouge)	5,90€
Limoncello Botega	5,90€
Sambuca Molinari	5,90€
Remy Martin VSOP	7,50€
Cognac Bisquit	5,75€
Calvados Château du Breuil 8 Ans	10,70€
Calvados Père Magloire	6,50€
Averna Amaro Siciliano	5,30€
Buff (Magenbitter)	5,90€
Jägermeister	5,90€
Frangelico	3,75€
Ramazzotti	5,30€
Hennessy Very Special	7,50€
Chartreuse verte	8,00€
St. Germain liqueur fleurs de sureau	5,70€

## — SOFT —

Viva Naturel 25cl / 50cl	2,90 / 4,85
Rosport Sprudel 25cl / 50cl	2,90 / 4,85
Coca-Cola regular   light   zero 20cl	2,85
Coca-Cola regular   light   zero 40cl	4,75
Fanta   Sprite 20cl	2,85
Fanta   Sprite 40cl	4,75
Fuze-Tea Lemon 20cl	2,90
Fuze-Tea Peach 20cl	2,90
Royal Bliss Tonic 20cl	2,90
Royal Bliss Bitter Lemon 20cl	2,90
Royal Bliss Agrum 20cl	2,90
Apfelschorle Gerolsteiner 25cl	3,00
Bionade Holunder   Sureau 33cl	3,10
Apfelsaft   Jus de pommes Minute Maid 20cl	2,85
Tomatensaft   Jus de tomates Minute Maid 20cl	2,85
Orangensaft   Jus d'oranges Minute Maid 20cl	2,85
ACE Saft   Jus multivitamines Minute Maid 20cl	2,85

## — WARM | CHAUD —

Kaffee   Café	2,90€
Entkoffeinierter Kaffee	2,70€
Café Décaféiné	
Espresso oder   ou Ristretto	2,70€
Doppelter Espresso double	4,90€
Espresso Macchiato	3,15€
Cappuccino Italiano	3,50€
Cappuccino m. Sahne   av. crème	3,80€
Milchkaffee   Lait Russe	3,90€
Latte Macchiato	3,90€
Heiße Schokolade   Chocolat chaud	3,90€
Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“	
Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»	
Heiße Schokolade mit Sahne	4,10€
Chocolat chaud avec chantilly	
Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“	
Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»	
Tee   Thé (versch. Sorten - diff. sortes)	2,90€
Irish coffee	8,90€
Mandarine coffee	8,90€
Hasselt Koffie	8,90€

## — BIER | BIÈRE —

### Fassbier / Bière au fût

Diekirch Pils (L) 4,8% 25cl	2,95€
Schuss   Panaché   Tango	
Diekirch Pils (L) 4,8% 50cl	5,90€
Schuss   Panaché   Tango	
Franziskaner (D) 5,0% 33cl	4,90
Franziskaner (D) 5,0% 50cl	7,90
Diekirch GC (L) 5,1% 33cl	4,20
Leffe Brune (B) 6,5% 25cl	3,80
Leffe Blonde (B) 6,6% 25cl	3,80
Chimay (B) 8% 25cl	5,50
Scotch CTS (B) 7,2% 25cl	4,55
La Chouffe (B) 8,0% 25cl	4,00
Tripel Karmeliet (B) 8,4% 30cl	5,20
Lupulus Blonde (B) 8,5% 25cl	4,10
Bitburger (D) 0,0% 33cl	3,50
Heineken Extracold (NL) 5,0% 25cl	2,95
Heineken Extracold (NL) 5,0% 50cl	5,90

### Flaschenbier / Bouteilles

Bitburger (D) Radler 0%	3,50
Erdinger (D) 0,0% 33cl	3,50
Leffe Blonde/Brune (B) 0,0% 33cl	3,80
Hoegaarden Rosée (B) 3,0% 25cl	3,50
Hoegaarden Blanche (B) 4,9% 25cl	3,50
Liefmans (B) 3,8% 25cl	3,90
Bitburger Premium Pils (D) 4,8% 33cl	3,50
Diekirch (L) 0,0% 33cl	3,50
Diekirch Noël (L) 5,1% 33cl	4,20
Orval (B) 6,2% 33cl	5,50
Duvel (B) 8,5% 33cl	4,90
Trappiste (B) 11,3%, Rochefort 10 33cl	6,10
Mc Chouffe brune (B) 8,0% 33cl	4,60
Val Dieu Blonde (B) 6,0% 33cl	4,00
Chimay Triple (B) 8,0% 33cl	5,10
Nova Villa Mosaic (B) 5,2% 33cl	4,40
Curtius Classic (B) 7,0% 33cl	5,60
La Vieille Salme Triple (B) 8,3% 33cl	4,80
Peak Beer Triple (B) 8,5% 33cl	5,40
Battin IPA (L) 5,7% 33cl	3,80
Kasteel Rubus Framboise (B) 7,0% 33cl	5,20
Rochehaut Fruits Rouges (B) 8,3% 33cl	5,80

# WINES

## LUXEMBOURG

- 2022 | Chardonnay « Wormeldange Weinbour » 39,00€  
Grand Premier Cru, Schumacher-Lethal
- 2022 | Pinot Gris « Wintrange Felsberg » 37,00€  
Grand Premier Cru, Schumacher-Knepper
- 2021 | Riesling « Wormeldange Koepchen » 38,00€  
Grand Premier Cru, Mathes
- 2018 | Charta de Schengen Pinot Noir 37,00€  
Prestige
- 2020 | Vignum Pinot Gris 31,00€  
Grand Premier Cru, Mertert Rosenberg
- 2022 | Pinot blanc, Château de Schengen 34,00€  
Grand Premier Cru
- 2022 | Auxerrois, Clos des Rochers 34,00€

## FRANCE

### Alsace

- 2021 | Pinot Gris « Hahnenberg » 28,00€  
Domaine Jean-Marie Koehly

### Bourgogne

- 2022 | Rully, Moillard-Thomas 38,00€
- 2022 | Mâcon-Villages « Les Édouens », Moillard 29,00€
- 2020 | BIO | Petit Chablis « Vieilles Vignes » 58,00€  
Vigneron Hervé Dampit

### Bordeaux

- 2018 | Château Lyonnat, Lussac-Saint-Émilion 34,00€
- 2019 | Château Lafitte, Côtes de Bordeaux, 42,00€  
Grand vin de Bordeaux
- 2016 | Marquis de Mons, Margaux 55,00€
- 2015 | Château Talbot, Saint-Julien 135,00€
- 2020 | Château Haut Peyroutas, 39,00€  
Saint-Émilion Grand Cru
- 2021 | Château Rauzan-Ségla, Margaux, 159,00€  
Grand Cru Classé
- 2020 | Fleur de Pédesclaux, Pauillac 65,00€
- 2015 | Château Belgrave, Haut-Médoc 98,00€
- 2020 | Château du Moulin Rouge, Haut-Médoc 39,00€
- 2018 | Château Queyron 43,00€  
Saint-Émilion Grand Cru, Janoueix
- 2019 | Clos des Litanies, Pomerol, Janoueix 63,00€

### Côte du Rhône

- 2021 | Côtes du Rhône 29,00€  
Domaine Roche-Audran, biodynamique
- 2019 | The Black Elephant, Vignobles Pichon 36,00€
- 2020 | Vacqueras « Reflêts de l'âme » 39,00€  
Domaine Fontaine du Clos
- 2019 | Gigondas, Domaine du Pesquier 39,00€
- 2017 | Châteauneuf-du-Pape, Duclaux 52,00€
- 2017 | Côte-Rôtie « Seigneur de Maugiron » 136,00€  
Delas Frères
- 2020 | Saint-Joseph « Fortior » 65,00€  
Stéphane Montez
- 2018 | Côte-Rôtie « Fortis » 135,00€  
Stéphane Montez

## Loire

- 2021|22 | Sancerre « Domaine des Trois Noyers » 36,00€
- 2021 | Pouilly Fumé de Ladoucette 69,00€

## Languedoc-Roussillon

- 2022 | Chardonnay « les Vignes de Madame » 28,00€  
Domaine de La Baume
- 2022 | Merlot « Grand Châtaignier » 29,00€  
Domaine de la Baume
- 2022 | Cabernet Sauvignon « les Thermes » 29,00€  
Domaine de la Baume
- 2021 | Chardonnay-Roussanne « Elite d'Or » 32,00€  
Domaine de la Baume

## ITALIA

- 2022 | Pinot Grigio, Wilhelm Walch 29,00€
- 2022 | Primitivo « Orion », Masseria Li Veli, 32,00€  
Salento
- 2021 | Montepulciano d'Abruzzo, Cantina 35,00€  
Zaccagnini
- 2020 | Neropasso Biscardo, Rosso di Veneto 35,00€
- 2019 | Primitivo di Manduria "Old Vines" 54,00€  
Varvaglione
- 2017 | Barolo « Cannubi », Azienda 138,00€  
Agricola E. Pira e Figli

## ESPAÑA

- 2019 | Muga « Reserva » Rioja 44,00€
- 2023 | Highway to Hell, Wines n'Roses 24,00€
- 2022 | The Final Countdown, Wines n'Roses 26,00€

## ROSÉ

- 2022 | Saint Aix, Maison St. Aix, 36,00€  
Provence, France
- 2022 | Pinot Noir Rosé 36,00€  
Domaine Schumacher-Knepper
- 2021 | Bandol, Domaine de la Garenne 37,00€
- 2022 | Exhib, Cap d'Agde, Côtes de Thau 32,00€

## PROSECCO - CRÉMANT - CHAMPAGNE(R)

- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, 31,00€  
Borgo Molino, Italia
- Motivo Rosé, vino Spumante, Borgo Molino, Italia 31,00€
- Crémant Poll Fabaire, Luxembourg 31,00€
- Moët & Chandon Impérial Brut 75 cl 78,00€

# SEASONAL WINES

## SAISONSWEINE | VINS DE SAISON

● Oropasso Biscardo, bianco di Veneto, IG, Italia	Glas/Verre: 5,00€	1/4l : 8,75€	1/2l: 16,75€	Flasche/Bouteille: 24,00€
● Pinot Gris "Wormeldange Elterberg" Grand Premier Cru, Luxembourg	Glas/Verre: 6,10€	1/4l : 10,50€	1/2l: 20,25€	Flasche/Bouteille: 29,00€
● Carnivor Cabernet Sauvignon California	Glas/Verre: 5,50€	1/4l : 9,50€	1/2l: 18,25€	Flasche/Bouteille: 26,00€
● Chevalier des Fées, Pays d'Oc, Grenache-Syrah-Mourvèdre	Glas/Verre: 5,50€	1/4l : 9,50€	1/2l: 18,25€	Flasche/Bouteille: 26,00€
● Domaine La Catherinette, Côtes du Rhône, 2021	Glas/Verre: 5,50€	1/4l : 9,50€	1/2l: 18,25€	Flasche/Bouteille: 26,00€
● Château Roquegrave, Médoc	Glas/Verre : 5,60€	1/4l : 9,50€	1/2l : 18,00€	Flasche/Bouteille: 26,00€
● Domaine de la Rouvière, Côtes de Provence, France	Glas/Verre: 5,25€	1/4l : 9,00€	1/2l: 17,50€	Flasche/Bouteille: 25,00€
● Rosé du Domaine Schumacher-Lethal & Fils, Luxembourg	Glas/Verre: 5,25€	1/4l : 9,00€	1/2l: 17,50€	Flasche/Bouteille: 25,00€

# OPEN WINES

## OFFENE WEINE | VINS OUVERTS

● Nero Oro, Appassimento, Italia	Glas/Verre: 4,00€	1/4l: 6,75€	1/2l: 13,50€
● Château Picard, Lussac Saint-Émilion	Glas/Verre: 5,50€	1/4l: 9,00€	1/2l: 18,00€
● Château Moulin de Blanchon, Haut-Médoc	Glas/Verre: 10,00€	1/4l: 14,00€	1/2l: 28,00€
● Domaine du Cheval Blanc „Cuvée Grandes Vignes“	Glas/Verre: 4,00€	1/4l: 6,90€	1/2l: 13,50€
● Pinot Grigio, Trentino, Mastri, Italia	Glas/Verre: 4,00€	1/4l: 6,75€	1/2l: 13,50€
● Rivaner Vinsmoselle, Luxembourg	Glas/Verre: 2,90€	1/4l: 4,60€	1/2l: 9,20€
● Riesling Vinsmoselle, Luxembourg	Glas/Verre: 3,15€	1/4l: 4,75€	1/2l: 9,50€
● Moscato Gallo California, USA	Glas/Verre: 3,15€	1/4l: 4,75€	1/2l: 9,50€
● Pinot Grigio Rosato, Mastri, Trentino, Italia	Glas/Verre: 4,00€	1/4l: 6,75€	1/2l: 13,50€

# RHUMS

## EXCLUSIVE COLLECTION

Saint James L'Essentiel	Martinique	43%	2,5 cl	7,50€
New Grove Emotion 1969	Mauritius	47%	2,5 cl	9,00€
Rum Nation Panama 21 Years Old	Panama	40%	2,5 cl	7,00€
Ron Centenario 30 Anos Edicion Limitada	Costa Rica	40%	2,5 cl	7,00€
Ron Zacapa XO Centenario Solera Gran Reserva Especial	Guatemala	47%	2,5 cl	8,50€
Millonario XO	Peru	40%	2,5 cl	5,75€

# WHISKYS

## EXCLUSIVE COLLECTION

The Dalmore 18Y	Scotland, Highlands	43%	2,5 cl	8,75€
Caol Ila Islay single Malt 18 Years Old	Scotland, Islay	43%	2,5 cl	8,00€
Johnnie Walker Blue Label	Scotland, Kilmarnok	40%	2,5 cl	12,00€
Highland Park 18Y Viking Pride	Scotland, Orkney Islands	43%	2,5 cl	9,50€
Glengoyne 21 Years Single Malt Whisky	Scotland, Highlands	43%	2,5 cl	11,50€
Glenmorangie Signet	Scotland, Highlands	46%	2,5 cl	12,50€