

## Hors d'œuvres

---

### **Flammkuch**

*À l'alsacienne – avec oignons, bacon, crème sure* **7,50 €**

*Ou « Moselt Terrasse » - fromage de chèvre frais, des olives, du miel de Palzem, des noix et de la roquette* **7,90 €**

### **Trio de Bruschetta**

*Tomates, ail, basilic* **7,50 €**

*Tapenade d'olives vertes*

*Tapenade de feta, ail, persil, menthe*

**Portion de frites belges – extra-large** **5,00 €**

*Avec Ketchup, Mayonnaise, Andalouse*

**Assiette de jambon cru et cuit, avec frites fraîches, accompagnée de sa salade** **12,90 €**

*Spécialité luxembourgeoise*

**2 Saucisses Bavaoises** (seulement pendant la fête de la bière 😊) **6,90 €**

*Accompagné de sa moutarde sucrée et son Brezel frais*

## Entrées / Salades

---

**Friture de la Moselle (gardons de +- 8 à 10 cm)** **11,50 €**

*Spécialité luxembourgeoise*

**Le potage de pommes de terre** **7,50 €**

*avec ses lardons, sa crème fraîche et son persil*

**Asperges vertes risolées au beurre** **13,50 €**

*Avec ses tomates cerises, ail, son jambon serrano et parmesan*

**Salade au fromage de chèvre frais** (petite) **8,50 €**

*Accompagné du miel de Palzem, noix, baies rouges et vinaigrette balsamique* (grande) **13,90 €**

**Notre salade de Palzem** (petite) **8,90 €**

*son jambon cru et parmesan, parfumée par une vinaigrette au miel et moutarde* (grande) **14,50 €**

**Composition de légumes de méditerranée grillés** **9,50 €**

*Avec ses Wedges frits et son Aioli fait maison*

**Assiette de hors-d'œuvres** **11,90 €**

*Avec sac de filet feta maison, olives marinées, trempette, brochette de tomates mozzarella et jambon Serrano*

**Petite salade de saison** **3,90 €**

*Avec tomates, concombre, salade mixte, etc...*

## Les plats fraîchements préparés

---

<b>Escalope de porc viennoise</b>	
<i>accompagnée de frites fraîches et sa salade composée</i>	<b>13,90 €</b>
<b>ou</b> <i>avec des champignons de Paris frais poêlé dans du beurre et Elbling</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Friture de la Moselle (gardons de +- 8 à 10 cm)</b>	
<i>Spécialité luxembourgeoise accompagnée de sa salade de saison</i>	<b>19,90 €</b>
<b>Filet de saumon frais</b>	
<i>Avec sa salade composée, son riz épicé à l'estragobn</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Tagliatelle</b>	
<i>sur gambas, un pesto basilique fait maison, ses tomates cerises et parmesan</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Penne</b>	
<i>Avec sa sauce picante aux tomates, chorizo et Parmesan</i>	<b>15,90 €</b>
<b>Gambas al Ajillo</b>	
<i>Accompagné de ses frites fraîches et sa salade de saison</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Brochettes de poulet poêlée</b>	
<i>Composée de courgettes, paprika, ses veggies et sa remoulade maison</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Hamburger Zur Mosel Terrasse und seine frische Pommes Frites</b>	
<i>Composé de fromage au Cheddar, aubergines, courgettes, Ruccola, Pesto au basilique</i>	<b>16,90 €</b>
<b>Rumsteak vigneron – notre fournisseur vient du village</b>	
<i>Avec pommes de terre au romarin et son beurre aux herbes maison, petite salade de saison</i>	<b>19,50 €</b>
<b>ou</b> <i>avec légumes de saison poêlés, pommes de terre au romarin et beurre aux herbes maison</i>	<b>22,50 €</b>

### Les suggestions d'Isabel:

<b>Pain de Viande fourré au fromage de chèvre et épinards fin</b>	<b>15,90 €</b>
<i>avec une salade mixte et sa purée fait maison</i>	
<b>Fricassée de Veau au vin blanc</b>	<b>18,90 €</b>
<i>Accompagnée de ses spätzle fait maison et d'une composition de salades</i>	

## Desserts

---

<b>Sacristains faits maison</b>	
<i>Un bâton chaud de pâte feuilletée au beurre d'amandes, et ses amandes fraîches</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Ou</b> <i>avec une cuillère de crème et sa boule de glace à la vanille</i>	<b>7,30 €</b>
<b>Tiramisu maison – accompagné de sa boule de glace vanille</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Apfelstrudel chaud – servi avec une boule de glace et une crème fraîche</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Sparkling Mango-Maracuja</b>	<b>6,90 €</b>
<i>Elbling Crémant Brut mit Mango-Maracuja-Sorbet</i>	
<b>Plateau de fromages et sa baguette à l'ancienne</b>	<b>12,90 €</b>

**Crêpes** <sup>(A,C,G)</sup> **Suzette, la tradition** – avec sa sauce à l'orange, flambée au Grand Marnier, sa boule de glace vanille <sup>(G)</sup> et sa dune de crème fraîche <sup>(G)</sup>

**Les 14 principaux allergènes :** Céréales contenant du gluten (A), crustacés (B), oeufs (C), poisson (D), arachide (E), soja (F), lait ou lactose (G), noix (H), céleri (L), moutarde (M), sésame (N), lupin (P), sulfites (O), mollusques (R)

## Nos Eaux

Gerolsteiner pétillante 0,25 l	2,30 €
Gerolsteiner pétillante 0,50 l	3,10 €
Gerolsteiner pétillante 0,75 l	4,20 €
Gerolsteiner Medium 0,50 l	3,10 €
Gerolsteiner Naturell 0,25 l	2,30 €
Gerolsteiner Naturell 0,50 l	3,10 €
Gerolsteiner Naturell 0,75 l	4,20 €

## Nos Jus

Jus d'oranges Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,50 €
Jus de pommes Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,50 €
Jus multivitamines Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,50 €
Jus de tomates Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,50 €
Nectare de cerises Niehoffs Vaihinger 0,20 l	2,50 €
Jus de pommes frais de nos Caves Jeger	2,90 € / 4,00 €
Jus de raisins (rouge) frais de la cave	2,90 € / 4,00 €

## Nos boissons soft

Coca Cola 0,20 l (11)	2,50 €
Coca Cola Light 0,20 l (11)	2,50 €
Coca Cola Zero 0,20 l	2,50 €
Gerolsteiner limonade citrons 0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner limonade oranges 0,25 l	2,50 €
<i>Limonade maison aux fruits frais de saison 0,25 l / 0,40 l</i>	2,90 € / 4,00 €
Spezi 0,25 l / 0,40 l (50% lim. citrons, 50% lim. oranges)	2,50 € / 4,00 €
Gerolsteiner jus de pommes pétillant 0,25 l / 0,40 l	2,50 € / 4,00 €
Jus de pommes pétillant frais de la cave 0,25 l / 0,40 l	2,50 € / 4,00 €
Jus de raisins pétillant frais (Rouge) de la cave 0,25 l / 0,40 l	2,50 € / 4,00 €
Lipton Ice-Tea 0,25 l	2,20 €
<i>Ice-Tea frais fait maison (en saison) 0,25 l / 0,40 l</i>	2,50 € / 4,00 €
Franklin Indian Tonic 0,20 l	2,50 €
Franklin Ginger Ale 0,20 l	2,50 €
Franklin Bitter Lemon 0,20 l (11a)	2,50 €
Red Bull 0,25 l (11b)	2,90 €

## Nos boissons chaudes

café Illy (19)	2,20 €
Espresso Illy (19)	1,90 €
Double Espresso Illy (19)	2,20 €
Cappuchino Illy (19)	2,30 €
Latte Macchiato Illy (19)	2,90 €
Café glacé Illy (19)	2,90 €
Café glacé avec glace vanille crème chantilly Illy (19)	3,90 €
Chocolat chaud (3,9)	2,90 €
Thé Earl Grey Ronnefeld (19)	2,20 €
Thé Darjeeling Ronnefeld	2,20 €
Thé Refreshing Mint Ronnefeld	2,20 €
Thé Morgentau (thé frais vert aromatisé au goût Mangue-citron)	2,20 €
Thé Sweet Berries Ronnefeld (thé aromatisé et fruité)	2,20 €

### **Bière au fût**

Warsteiner 0,25 l (a)	2,50 €
Warsteiner 0,40 l (a)	3,20 €
Warsteiner/Drecksack-Radler 0,40 l (avec une prise de Coke ou sprite) (a,1,11)	3,20 €
Warsteiner/Schuss 0,40 l (a,1,11)	3,20 €

### **Bière à la bouteille**

San Miguel Premium Especial	2,90 €
Warsteiner 0,33 l	2,90 €
Warsteiner Herb 0,33 l	2,90 €
Warsteiner sans alcool 0,33 l	2,90 €
Warsteiner Radler 0,33 l (citronée)	2,90 €
Warsteiner Radler sans alcool 0,33 l	2,90 €
Bière blanche 0,5 l, König Ludwig	3,50 €
Bière blanche brune 0,5 l, König Ludwig	3,50 €
Bière blanche sans alcool 0,5 l, König Ludwig	3,50 €

### **Apéritif (0,04l)**

Crodino Aperitivo non alcolico (2,11a)	3,50 €
Crodino Rosso Aperitivo non alcolico (2,11a)	3,50 €
Martini Bianco/Rosso	3,50 €
Porto Graham´s blanc/rouge	4,50 €
Porto Reserve 6 Grapes rouge	5,50 €
Sherry, DOC Jerez Xérès Medium	4,50 €
Campari Soda/Orange	4,90 €
Ricard	4,90 €
Caipirinha	5,90 €
J&B Whisky Cola (1,4,11)	4,90 €
Hugo	5,50 €
Aperol Spritz	5,50 €
Aperol – sirop de Rhubarbe, fraises et ananas	5,50 €
MMXIV Elbling Crémant avec fruits de saison	6,50 €
Picon Bière	4,90 €
Cynar Bière	4,90 €

### **Digestifs (0,02 L)**

Jägermeister	3,30 €
Amaro Lucano <sup>(1)</sup>	3,50 €
Berta <b>Amaro</b> d'Erbe DiBerta	6,50 €
Berta <b>Amaretto</b> di Monbaruzzo	6,50 €
Limoncetta di Sorrento	3,30 €
Sambuca Molinari	4,30 €
Tequila weiß/braun <sup>(1)</sup>	3,90 €
Genepi Paolino Bio	4,50 €
Wodka Beluga	4,90 €
Baileys <sup>(1,g)</sup>	4,90 €
Cognac Frapin VSOP <sup>(o)</sup>	4,90 €
Calvados Louis de Lauriston <sup>(o)</sup>	4,90 €
Grappa Berta - Oltre Il Dilidia - Piemont, Barbera-Moscato	6,50 €
Grappa Berta – Oltre Il Vallo, Single Malt Fässer <sup>(Caol Ila, Mortlach, Lagavullin)</sup>	6,50 €

### **Nobles spirits issus de notre propre distillerie**

Williams Christ (Silberne Kammerpreismünze)	5,00 €
Fine poire	5,00 €
Mirabelle – dénoyautée (Silberne Kammerpreismünze)	5,00 €
Fine prune	5,00 €
Trester de raisins Cabernet Sauvignon	5,00 €
Trierer Cidre de pommes (Goldene Kammerpreismünze)	5,00 €
Fine pomme boskoop	5,00 €
Fine pomme bohne (Silberne Kammerpreismünze)	5,00 €
Fine de raisins sur lie Brand Merlot/Spätburgunder	5,00 €

### **Nobles liqueurs made au Luxembourg (0,02 L)**

Dännebeemchen (Sapin)	5,00 €
Framboises	5,00 €
Mirabelle	5,00 €
Coings	5,00 €
Pinot Noir Rouge	5,00 €
Hunneg (Miel)	5,00 €
Äerdbier (Fraises)	5,00 €

### **Nobles Spiritueux made by Andreas - Bilzingen (0,02 L)**

Threeland Whisky 3 YO	5,00 €
Threeland Whisky 6 YO	6,00 €
Ferdinand's Saar Dry Gin Tonic	7,50 €
Ferdinand's Saar Quince Tonic	7,50 €
Rum Bonplan blanc	6,00 €
Rum Bonplan rouge	6,00 €

## Vins & Crémant vom Weingut Jeger, Felix Thein

<b>Vins blanc</b> (contient Sulfite 14):	Verre (0,20 l)	Btl. (0,75 l)
Elbling Trocken 2018	3,90 €	15,50 €
Elbling Classic 2016	3,90 €	15,50 €
Auxerrois Trocken 2017	4,80 €	17,00 €
Weissburgunder Trocken 2016	4,50 €	16,50 €
Weissburgunder Trocken 2018	4,90 €	17,50 €
Weissburgunder Barrique 2016	5,50 €	19,50 €
Kiesling 2017	4,50 €	17,50 €
Sauvignon Blanc & Elbling 2017 Trocken	6,00 €	19,50 €
Galgenberg, Cuvee 2018 – Auxerrois, Weissburgunder, Sauv.Blanc	6,00 €	19,50 €
Grauburgunder Classic 2017 Trocken	5,00 €	17,50 €
Grauburgunder 2017 Feinherb	5,00 €	19,50 €
Gewürztraminer Trocken 2016 - Spätlese	5,00 €	17,50 €
Blanc de Noir 2016	5,00 €	17,50 €
Cuvée Trias 2015 – “süss”	5,00 €	17,00 €
Kerner 2018 - HT	5,00 €	18,00 €
Gewürztraminer Auslese 2015 - <b>0,50 l</b>		22,50 €
Weinschorle (Elbling Trocken & Gerolsteiner Sprudel)	2,95 €	
<b>Vins rosé</b> (contient Sulfite 14):		
Cabernet Sauvignon Weißherbst 2015	5,00 €	19,00 €
Cabernet Sauvignon & Merlot Rosé 2016	5,00 €	19,00 €
Merlot 2017	5,00 €	19,00 €
<b>Vins rouges</b> (contient Sulfite 14):		
Merlot Barrique 2014 <i>“dernières bouteilles”</i>		24,50 €
Merlot 2017	5,00 €	22,50 €
Cabernet Sauvignon Barrique 2015	6,50 €	28,50 €
Spätburgunder 2017	5,00 €	22,50 €
Nodosus – Cab.Sauvignon – Merlot 2017	6,00 €	24,90 €
<b>Crémant</b> (contient Sulfite 14):		
MMXIV Elbling Crémant	5,50 €	23,50 €
Cuvée Rosé – Cab.Sauvignon - Merlot	5,50 €	23,50 €
Viez (cidre) frais de chez Jäger 0,25l/0,40l	2,40 € / 3,50 €	
Viez-Limo (Cidre) frais de chez Jäger 0,25l/0,40l	2,50 € / 3,80 €	
<b>Weissburgunder Trocken 2016</b>	<b>3,90 €</b>	<b>14,90 €</b>

WEIN DES MONATS

*La vie est bien trop courte, pour boire du mauvais vin.*

(Johann Wolfgang von Goethe, 1749-1832)

## Vins d'autre part:

### Vins rouges (contient Sulfite 14):

Btl. (0,75 l)

#### ESPAÑA

Cano Toro 2014	18,50 € (13,5%)
Carodorum Crianza Toro 2013	24,50 € (15,0%)

#### ITALIA

Batasiolo Bosc DIA Rei <i>Moscato d'Asti</i> - Bianco -	Piemont	19,50 € (5,5%)
Nino Negri Grumello Sassorosso <i>Nebbiolo</i> 2016	Valtellina	29,50 € (13,5%)
Grillesino – Battiferro Morellino di Scansano Riserva <i>Sangiovese</i> 2015	Toscana	34,50 € (13,5%)
Castello di Brolio - Bettino Chianti Classico <i>Sangiovese -Colorino</i> 201	Toscana	34,50 € (13,0%)
Pasetti - Diecicoppe <i>Montepulciano d'Abruzzo-Merlot-Cabernet</i> 2017	Abruzzen	21,50 € (13,5%)
Zaccagnini - <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> 2015	Abruzzen	21,50 € (12,5%)
Zaccagnini - San Clemente <i>Montepulciano d'Abruzzo</i> Riserva 2014	Abruzzen	34,50 € (14,5%)
Epicuro - <i>Salice Salentino</i> Riserva 2013	Puglia	21,50 € (13,5%)
Epicuro - <i>Primitivo di Manduria</i> 2016	Puglia	21,50 € (14,0%)
Tenute Rubino – Jaddico Brindisi Riserva <i>Negroamaro, Susumaniello</i> 2015	Puglia	29,50 € (14,5%)
Rapitala – Hugonis <i>Nero d'Avola, Cab. Sauvignon</i> 2016	Puglia	34,50 € (14,0%)
Sella & Mosca – Dimonios <i>Cannonau di Sardegna</i> Riserva 2012	Sardinien	24,50 € (14,0%)

#### FRANCE

Le Petit Noir 2015	Languedoc	21,50 € (13,0%)
Les Aspres "réserve" – <i>Coup de coeur Hachette 2018</i> - 2015	Côtes du Roussillon	24,50 € (14,0%)
Domaine Fond Croze Côtes du Rhône 2014	Vallée du Rhône	21,50 € (14,0%)
Domaine Pierre Amadiou Vacqueyras La Grangelière 2015	Vallée du Rhône	24,50 € (15,0%)
Domaine Pierre Amadiou Gigondas Domaine Grande Romane 2015	Vallée du Rhône	29,50 € (14,5%)
Domaine du Cheval Blanc Bordeaux 2014	Bordeaux	21,50 € (12,0%)

#### WELTWEINE

Promesa Gran Reserva 2013 (Chile)	24,50 € (14,0%)
-----------------------------------	-----------------

*Tout homme intelligent  
commande un vin qui plaît aux  
femmes.*

(Miguel Torres)

## Bières spéciales belges, Néerlandaise, ...

### **Belgique:**

Leffe Blonde 0,33 l (a) – Dinant - 6,60°	3,90 €
Leffe Brune 0,33 l (a) – Dinant - 6,50°	3,90 €
Leffe Rituel 0,33 l (a) – Dinant – 9,00°	4,50 €
Belle-Vue Extra Kriek 0,25 l (a) – Bruxelles - 4,1° - KIRCH	3,50 €
Mort Subite Gueuze Lambic 0,25 l (a) – Bruxelles - 4,5°	3,50 €
Grimbergen Double 0,33 l (a) – Bruxelles - 6,5° - Brune	5,00 €
Grimbergen Triple 0,33 l (a) – Bruxelles - 9,0°	5,50 €
Duvel 0,33 l (a) – Breendonk - 8,00°	4,50 €
Tripel Karmeliet 0,33 l (a) – Buggenhout - 8,40°	4,50 €
Kwak 0,33 l (a) – Buggenhout - 8,40°	5,90 €
La Chouffe Blonde 0,33 l (a) – Achouffe-Houffalize - 8,00°	4,50 €
Orval – laTrappiste 0,33 l (a) – Abbaye d’Orval - - 6,20°	4,50 €
Chimay triple – laTrappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Chimay - 8,00°	4,50 €
Chimay rouge – laTrappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Chimay - 7,00°	4,50 €
Westmalle dubbel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye de Westmalle - 7,00°	5,50 €
Westmalle Tripel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye de Westmalle - 9,50°	5,50 €
Rochefort 10 – Trappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Rochefort – 11,30°	5,50 €
Rochefort 8 – Trappiste 0,33 l (a) – Abbaye de Rochefort – 8,00°	5,50 €
La Trappe triple – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye La Trappe - 8,00°	5,50 €
La Trappe Quadrupel – Trappist 0,33 l (a) – Abbaye La Trappe - 10,00°	5,50 €
Achel blonde – Trappist 0,33 l (a) – Sint benedictusabdij – 8,00°	5,50 €

### **Hollande :**

Zundert – Trappist 0,33 l (a) – Abdij de Kievit – 8,00° - NL	6,50 €
--	--------

### **Autriche :**

Nivard – Trappist 0,33 l (a) – Stift Engelszell – 5,50° - A	7,00 €
Gregorius – Trappist 0,33 l (a) – Stift Engelszell – 9,70° - A	7,00 €

### **Italie :**

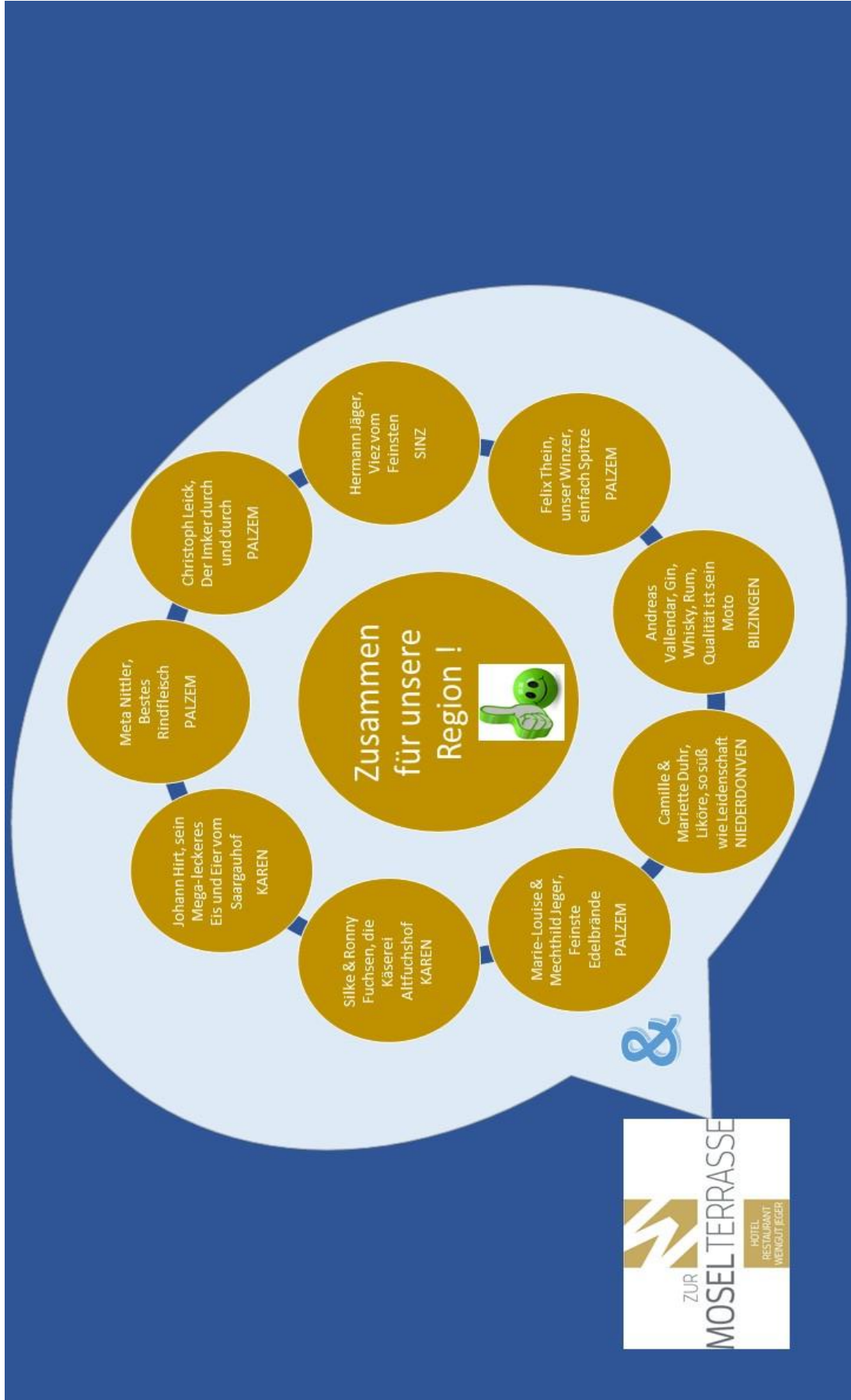
Tre Fontane – Trappist 0,33 l (a) – Abbazia Tre Fontane – 8,50° - I	8,50 €
---	--------

### **Etats-Unis d’Amérique :**

Spencer – Trappist Ale 0,33 l (a) – St.Josephs Abbey – 6,5° - USA	7,50 €
---	--------







### **Un petit choix très personnel de beaux whisky :**

<b><u>Pays</u></b>	<b><u>Whisky</u></b>	<b><u>Embouteilleur</u></b>	<b><u>° alcool</u></b>	<b><u>Region</u></b>	<b><u>€/Verre</u></b>
Scotland	Laphroaig 8 YO	<i>Provenance</i>	46	Islay	5,00 €
Deutschland	Threeland Whisky 3 YO	<i>Avadis Distillery</i>	46,2	Rheinland/PLZ	5,00 €
Scotland	The Glenlivet 12 Y.O.		40	Speyside	5,95 €
France	Armorik		40	Bretagne	5,95 €
Luxemburg	Distillerie Diedenacker	<i>Number one</i>	42	Luxemburg	5,99 €
Deutschland	Threeland Whisky 6 YO	<i>Avadis Distillery</i>	46,2	Rheinland/PLZ	6,00 €
Scotland	Mannochmore 14 YO	<i>Provenance</i>	46	Speyside	6,45 €
Scotland	Bunnahabhain, 8 Y.O.	<i>Gordon &amp; MacPhail,</i>	43	Islay	6,95 €
Scotland	Jura, 1996, 8 Y.O.	<i>Single Minded</i>	41	Highland	6,95 €
Scotland	Big Peat Islay Blended	<i>Douglas Laign,</i>	46	Islay	7,45 €
Scotland	Glen Elgin 12 Y.O.		43	Speyside	7,45 €
Scotland	Glen Grant 2004, 10 Y.O.	<i>Hepburn's Choice,</i>	46	Speyside	7,45 €
Ireland	The Irishman Single malt 12 Y.O.		43	Ireland	7,45 €
USA	Wild Turkey Cuvée la Fayette Bourbon 12 Y.O.		50,5	USA	7,45 €
USA	Blanton's Single Barrel Bourbon Whiskey 2009		46,5	Kentucky	7,45 €
Scotland	Ardbeg 12 Y.O.	<i>Dun Bheagan</i>	46	Islay	7,45 €
Scotland	Big Peat Christmas Edit. 7, Cask Strength	<i>Douglas Laign</i>	54,1	Islay	7,45 €
Scotland	Max. Peat Nr. 17	<i>Spirit &amp; Cask Range,</i>	60,2	Islay	7,95 €
Scotland	Edradour, 10 Y.O.	<i>Signatory,</i>	46	Highland	7,95 €
Japan	Hibiki 17 Y.O.		43	Japan	7,95 €
Scotland	Dailuaine 2014, 8 Y.O.	<i>Hepburn's Choice,</i>	46	Speyside	7,95 €
Scotland	Talisker 12 YO Double matured Single malt		45,8	Isle of Skye	7,95 €
Scotland	Talisker 2010, 6 Y.O.	<i>Hepburn's Choice</i>	46	Islay	8,45 €
Scotland	Pulteney, 1990, 14 Y.O.	<i>Signatory,</i>	46	Highland	8,45 €
Japan	Super Nikka Whisky Rare Old		43	Japan	8,45 €
Scotland	Auchentoshan 2015, 12 Y.O.	<i>Hepburn's Choice,</i>	46	Lowland	8,45 €
Scotland	Speyside 15 Y.O.	<i>Single Minded</i>	46	Speyside	8,95 €



Japan	Nikka Whisky from the Barrel	51,40	Double Matured	9,00 €
Scotland	Auchentoshan 1999, 15 Y.O. <i>Douglas of Drumlanrig,</i>	46	Lowland	9,45 €
Scotland	Glentauchers 2003, 13 Y.O. <i>Gordon &amp; MacPhail,</i>	55,6	Speyside	9,95 €
Scotland	DB Bowmore / Inshgower <i>Douglas Laign,</i>	46	Islay/Speyside	9,95 €
Ireland	Teeling, Single Cask, Cabernet Sauvignon, 11 YO	57,3	Ireland	9,95 €
Scotland	Longmorn, 15 YO <i>Gordon &amp; McPhail,</i>	43	Speyside	10,95 €
Scotland	Tamdhu 2006, 9 Y.O. <i>Hepburn's Choice,</i>	46	Speyside	11,45 €
Scotland	Aberfeldy 2017, 14 Y.O. <i>Chieftain's</i>	43	Highland	11,45 €
Scotland	Deanston 2019, 10 Y.O. <i>Chieftain's, The Cask Strength</i>	67,7	Highland	11,45 €
Scotland	Braeval 1996, 18 Y.O. <i>Dun Bheagan,</i>	46	Speyside	11,95 €
Scotland	Auchentoshan 16 YO <i>Old Malt Cask</i>	50	Lowland	11,95 €
Scotland	Dalmore 2014, 19 Y.O. <i>Chieftain's,</i>	43	Highland	12,45 €
Scotland	Speyside 24 Y.O. <i>Single Minded</i>	46	Speyside	12,45 €
Scotland	Fettercairn, 1995, 19 Y.O. <i>The Whisky Cask,</i>	56,9	Highland	12,95 €
Scotland	Miltoduff 2014, 20 Y.O. <i>Old Particular,</i>	51,5	Speyside	12,95 €
Scotland	Miltoduff 2013, 17 Y.O. <i>Old Particular,</i>	48,4	Speyside	13,45 €
Scotland	Orkney Islands, 18 YO <i>Berry Bros &amp; Rudd,</i>	53,6	Orkney Islands	13,95 €
Scotland	Glengoyne, 2000, 13 Y.O. <i>Berry Bros &amp; Rudd,</i>	54,8	Speyside	14,95 €
Scotland	Glenfarclas, Sherry Hogsheads, 22 YO	58,2	Speyside	14,95 €
Scotland	Edradour, Vintage 2008, 10 Y.O. <i>Signatory</i>	46	Highland	14,95 €
Scotland	The Speyside Distillery, 2019, 22 Y.O. <i>Liquid Treasures</i>	53,1	Highland	14,95 €
Scotland	Speyburn, Sherry Butt, 12 Y.O. <i>The first Editions</i>	56,2	Speyside	15,95 €
Scotland	Caledonian Distillery, 28 Y.O. <i>Simply Good Whisky,</i>	52,6	Edinburgh	15,95 €
Japan	Togouchi Blended Whisky Malt-Grain 18Y.O.	43,80	Hiroshima	18,50 €
Scotland	Port Askaig Islay Single Vintage 17 Y.O.	55,30	Islay	18,90 €
Scotland	Octomore Edition 08.2 PPM 167 8 Y.O.	58,40	Islay	24,50 €
Scotland	The Cigar malt, 1997, 20 Y.O. <i>Chieftain's,</i>	56,1	Speyside	24,90 €



## Die 14 Hauptallergene:

### **Glutenhaltiges Getreide (A)**

Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamur



### **Krebstiere (B)**

Krebse, Garnelen, Hummer, Schrimps, Langusten;  
Erzeugnisse aus Krebstieren



### **Eier (C)**

Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus



### **Fisch (D)**

Fische (aller Arten) und Fischerzeugnisse



### **Erdnuss (E)**

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



### **Soja (F)**

Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse



### **Milch oder Laktose (G)**

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse



### **Schalenfrüchte (H)**

Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse, etc...  
und daraus gewonnene Erzeugnisse.



### **Sellerie (L)**

Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse



### **Senf (M)**

Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



### **Sesam (N)**

Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz



### **Lupine (P)**

Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat



### **Sulfite (O)**

Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark



### **Weichtiere (R)**

Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares

