



# Speise- & Getrankkarte



# Mill'Feuille

1000 Storys  
zahlreiche Charaktere & unendlich gute Zeiten.

Gemütlich, urban & nah.  
Wir servieren Geschätztes & Feines für jeden Gusto an bester Lage.




Das ganze Jahr bewirten wir am Ufer der Reuss,  
sind jeden Wochentag am Start & servieren  
Hausgemachtes zu jeder Tageszeit.

Was wir tun, das lieben wir.  
Offenheit & Wertschätzung leben wir im Team,  
genauso wie gegenüber von unseren Gästen.



MILL'FEUILLE

# Speisekarte

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegan ( ) auf Bestellung  
Gerichte mit Zeichen wurden mit solchen Zutaten gekocht.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region.  
Crevetten sind MSC-zertifiziert

Wir sind nach den Kriterien von [www.labelfaitmaison.ch](http://www.labelfaitmaison.ch)  
zertifiziert für grösstenteils selbstgemachte Speisen & Gerichte.




Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.



---

## Frühstücken

9.00 bis 11.00 Uhr (Sa/So bis 14.00)

<b>Kleingebäck</b>	1.90 – 4.20
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nusschnecke, ...	
<b>Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)</b>	7.90
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
<b>Birchermüesli</b>  	7.80
Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse	
<b>Quark</b>	7.80
hausgemachtes Granola, Aprikosen-Kokos-Kompott	
<b>Portion Käse</b> 	7.60
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
<b>Portion Beinschinken</b>  	7.60
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
<b>Lachsbagel</b>	9.20
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
<b>Waffel</b>	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Aprikosen-Kokos-Kompott	
<b>Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler</b>	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	



<b>Mill'Fruit</b> ☞ ☞ ☞	8.80
frische Früchte, Beeren & Erdbeersauce	
<b>Leberkäsemmel</b>	7.80
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
<b>Süsser Fruchthummus</b> ☞ ☞ ☞	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte & Quinoa Pops	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> (☞)	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
<b>Ei im Glas</b> ☞ (☞)	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
<b>Ofenei</b>	8.80
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot ☞ (☞)	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot ☞ (☞)	
In Schinken und Rahm mit Grana Padano, ein Stück Brot (☞)	
<b>Ofen-Falafel</b> ☞ ☞ ☞	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse	

---

<b>Mill'Feuille Frühstück</b>	29.00
Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.90“ berechnet)	

---



---

## Apéro & Kleinigkeiten

ab 11.00 Uhr

### Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🌿	8.20
Marinierte Oliven 🍷 🌿 🍃	7.50
Salametti 🍷 🌿	8.20
Pimentos de Padron 🍷 🌿 🍃	7.00
Fleischkäse mit süßem Senf 🌿	7.60
<b>einmal alle 5 Gläser</b>	<b>35.00</b>

<b>Dreierlei Dip mit Polarbrot</b> 🍷 🍃 (🌿)	<b>14.50</b>
Erbsen-Basilikum	
Aubergine-Kichererbsen-Aprikose	
Getrocknete Tomaten	

---

<b>Lachsbagel</b>	<b>9.20</b>
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	

---



MILL'FEUILLE

---

## Menü Mill`Feuille

ab 17.30 Uhr

---

Ochsenherz-Tomate   

Melonen-Mandelsalat, Salbei-Zitronenmarinade

---

Nektarinen Gazpacho   

mit gerösteten Pistazien & Nektarinen Chutney

---

Orientalische Aubergine   

Pilawreis, Baba Ganoush & Minzejoghurt

oder

**Filet vom Wiesenschwein**  
im Schinken-Olivenmantel  
mit Estragonnudeln, Ratatouille & Jus

---

Japonais Törtchen 

Joghurtmousse & Beeren

4-Gang Menü 76.00 // Vegetarisch 66.00

---

## Vorspeisen

ab 11.30 Uhr

<b>Ochsenherz-Tomate</b>   		16.80
Melonen-Mandelsalat & Salbei-Zitronenmarinade		
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> (Ø)	80 g	23.50
mit gepickelten roten Zwiebeln, Kräuterrelish & Biergel	160 g	35.00
<b>Haussalat</b>   		11.50
saisonaler Blattsalat mit karamellisierten Baumnüssen, gepickelte rote Zwiebeln & Agrumen Dressing		
<b>Roastbeef</b>  		19.00
Gurken-Ananassalat mit Chili & Sesam-Koriander mayo		
<b>Tagessuppe</b> 		9.80
täglich wechselnd		
<b>Käseteller vom Luzerner Markt</b>		18.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot		





11.30 - 14.00 Uhr & ab 17.30 Uhr

<b>Hausgemachte Wraps</b>	13.50
Erbsen-Guacamole & Mais, Rohschinken, Philadelphia & Rucola	
<b>Ei MILL'FEUILLE (🌱)</b>	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
<b>Sommersalat (🌱)</b>	19.80 / 27.00
Lattich mit Speck, Crevetten im Panko, Cherrytomaten, Chipotlesauce & Croûtons	
<b>Nektarinen Gazpacho (🌱) (🌱) (🌱)</b>	11.80
mit gerösteten Pistazien & Nektarinen Chutney	

---




## Hauptgänge

11.30 - 14.00 Uhr & ab 17.30 Uhr

<b>Burger</b>	29.50
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney, Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat	
<b>Pulled Mill'Feuille</b>	31.50
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata	
<b>Watermelon Chicken</b>  	37.00
mit Cajun Reis, Cherrytomaten & Cashewnüssen	
<b>Knusperli</b> 	29.50
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert, Chili-Cocktail-Dip & hausgemachte Frites oder Salat	
<b>Baked Sweet Potato</b>   	29.00
Coleslaw, Frühlingszwiebeln, Granatapfel, Erdnuss-Limettensauce Gemüse-Spinatsalat & Cashewnüsse	
<b>Maultaschen*</b>	31.00
gefüllt mit Cous Cous, Ricotta, Pecorino & Zitronen mit Mandel-Orangen-Pesto & Zoodles	

\*extra für uns hergestellt von Pastarazzi in Sarnen

ab 17.30 Uhr

- Orientalische Aubergine**    32.00  
Pilawreis, Baba Ganoush & Minzejoghurt
- Filet vom Wiesenschwein** 42.00  
im Schinken-Olivenmantel, mit Estragonnudeln,  
Ratatouille & Jus



Zeig uns deine Origami-Künste!



---

## Dessert

ab 11.30 Uhr

<b>Japonais Törtchen</b> 🌿				13.80
Joghurtmousse & Beeren				
<b>Mill'Feuille</b>				9.90
hausgemachte Crèmeschnitte mit frischen Beeren				11.90
<b>Schokobrownie</b> 🌿 🍃				12.80
Kirschkompott & Mangosorbet				
<b>Apfelstrudel*</b> (🌿 🍃)				11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace				
<b>Waffel</b>				8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Aprikosen-Kokos-Kompott				
<b>Hausgemachter Eierlikör</b> 🌿	18%	4 ct		8.20

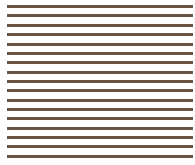
bis  
18.00

---

Lust auf Glace?  
Stelle deinen Coupe mit Hilfe unserer Coupe & Glacekarte zusammen.

---

\*hergestellt von Dolce Amore in Küsnacht am Rigi



MILL'FEUILLE

# Getränkekarte



## Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino, Schale	5.50
Flat White	5.50
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.10
Latte Macchiato	6.10
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	5.00
Schoggi Mélange	6.00

## Kalte Kaffee-Drinks

Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.10
Espresso Tonic	6.00
Espresso Mule	6.50
mit hausgemachter, Schweizer Bio Ingwerlimo	

## Tee

Frische Minze	5.90
<b>Ingwertee aus Schweizer Bio Ingwersaft</b>	
mit Zitrone & Honig	6.00
<b>Tee von L'art du thé</b>	4.90
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
<b>Heisser Apfelsaft</b>	5.20
Matcha Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Chai oder Kurkuma Latte heiss / kalt	6.80

---

Unsere Kaffeebohnen der Hausmarke Coffea sind Fairtrade & Bio.  
Wir verwenden ausschliesslich Bio Vollmilch sowie  
Schweizer Bio Haferdrink von der Genossenschaft Gutsch.

---



## Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.70/5.20
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Zitrone / Schweizer Bio Ingwer / Blutorange / Kräuter / Pfirsich-Wassermelone		
alle Limos servieren wir auch als Schorle		
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.60
El Tony Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.60
zämä® swiss original soda - aus Luzern	33 cl Flasche	6.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.60
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.60
Frischer Orangensaft von Sluups	20 cl	6.20
Tomatensaft	20 cl	5.10

## Bier

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Mill'Bräu, Luzerner Bier	30 cl/ 50 cl	6.00/ 8.00
Panaché / Ingwer-Panaché / Light	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.50
India Pale Ale, Luzerner Bier	33 cl Flasche	6.80
Légère, Luzerner Bier	33 cl Flasche	6.80
Rubicon Red Ale, MN Brew Rothenburg	30 cl Flasche	7.20
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Wiess, Kölsche Art, Schluckspecht Luzern	33 cl Flasche	7.00
Möhl Apfelwein trüb, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale <0.5%	33 cl Flasche	6.50
No Brainer, alkoholfreies Lager <0.5%, Luzern	33 cl Flasche	7.00



## Aperitif

Ricard	45%	4 cl	8.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16%	4 cl	8.00
Campari	23%	4 cl	8.00
Cynar	16%	4 cl	8.00
Aperol	11%	4 cl	8.00
+ Orangensaft		10cl	2.50
+ Soda		10cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto			10.50
Suze Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			8.00

## Spirituosen

Gin Modernist, Basel, Schweiz	44%	4 cl	12.00
RIVO Gin, Lago di Como, Italien	43%	4 cl	13.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	12.00
Hanz Vodka, Bern, Schweiz	40%	4 cl	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	10.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	13.00
Whisky Two Ravens Schweiz	43%	4 cl	13.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51%	4 cl	13.00





## Drinks

<b>Geballte Ladung Lozärn</b>	14.00
Bergkräuter von zämä® treffen auf Basilikum & Zitrone vom Henruk's Likör	
<b>Sweet 'n' Sour</b>	13.00
Amaretto, Limettensaft & hausgemachte, Schweizer Bio Ingwerlimo	
<b>Lillet Sour</b>	12.00
Lillet, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	
<b>Port &amp; Tonic</b>	13.00
Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze	
<b>Summer Kiss</b>	11.00
Aperol, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	
<b>Suze Tonic</b>	11.00
Suze, Schweppes Indian Tonic	
<b>Sweet 'n' Sour Zero (alkoholfrei)</b>	9.50
Lyre's Amaretti, Limettensaft & hausgemachte, Schweizer Bio Ingwerlimo	
<b>Sunset Hug (alkoholfrei)</b>	9.50
Lyre's Italian Spritz, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo	

---

Für unsere Drinks verwenden wir auch aussergewöhnliche  
schweizer Spirituosen & Liköre.  
Die persönliche Note verleihen wir mit unseren hausgemachten Limos.

---




MILL'FEUILLE

Digestiv

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2 cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2 cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2 cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2 cl	9.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2 cl	9.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2 cl	10.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2 cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2 cl	9.00

Likör

Röteli von Elisabeth Kunz aus Fläsch	41%	4 cl	9.80
Venti l'Amaro Italiano, Lago di Como, Italien	26%	4 cl	9.50
Alpenluft, Swiss House Liqueur, Meggen	21%	4 cl	7.50
Hibille, Tenoris, Zürich	21%	4 cl	9.50
Henruk's Likör Basilikum & Zitronen, Luzern	19%	4 cl	9.50
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	9.00
Baileys	17%	4 cl	9.00
Hausgemachter Eierlikör 	18%	4 cl	8.20
Lyre's Amaretti	0.0%	4 cl	7.50
Lyre's Italian Spritz	0.0%	4 cl	7.50

---

## Offene Weine

### Schaumwein

		dl
<b>Prosecco Spumante DOC Treviso</b>		9.00
Glera / Venetien, Italien		



<b>Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher</b>	2018	9.50
Elsass, Frankreich		

### Weissweine



<b>Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri</b> 	2023	8.50
Tessin, Schweiz		

<b>Grüner Veltliner GV, Weingut Leindl</b>	2022	8.00
Österreich		

<b>Vermentino di Gallura, Alinos</b>	2023	7.80
Sardinien, Italien		

<b>Basa, Telmo Rodriguez</b>	2023	7.50
Verdejo / DO Rueda, Spanien		



<b>L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra</b>	2023	9.50
Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien		



## Rosé



<b>Eau de Provence, Côtes de Provence AOP</b> Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle / Provence, Frankreich	2023	8.00
<b>Wingman, Matchwine</b> Merlot, Pinot Noir / Ungarn	2023	8.50

## Rotweine




<b>Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank</b> Blauburgunder / Fläsch, Schweiz	2022	9.80
<b>Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci</b> Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien	2018	9.50
<b>Cuprum Reserva, Comalats</b> Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien	2021	9.50
<b>Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah Estremadura, Portugal	2021	8.20



Schaumweine

			Fl.
	<b>Prosecco Spumante DOC Treviso</b>		59.00
	Glera / Venetien, Italien		
	<b>Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher</b>	2018	68.00
	Elsass, Frankreich		
	<b>Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins</b>	2021	63.00
	Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien		
	<b>Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun</b>		85.00
	Pinot Noir, Chardonnay / Champagne, Frankreich		

Weissweine

	<b>La Trémaille Valais AOC</b>	37.5 cl	2020	46.00
	Petit Arvine, Chardonnay / Wallis, Schweiz			
	<b>Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur</b> 		2023	55.00
	Hitzkirch, Schweiz			
	<b>Blanc de noir «Corbeau»</b>		2022	46.00
	Pinot Noir / Freienbach, Schweiz			
	<b>Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri</b> 		2023	55.00
	Tessin, Schweiz			
	<b>Grüner Veltliner GV, Weingut Leindl</b>		2022	55.00
	Österreich			



**Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett** 2020 64.00  
Pfalz, Deutschland

**Elsheimer Blume Riesling trocken, Wasem Wein** 2021 69.00  
Rheinhessen DQ, Deutschland

**Château Larrivet Haut-Brion Blanc** 37.5 cl 2019 54.00  
Sauvignon Blanc, Sémillon  
Pessac-Léognan AC, Frankreich

**Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy** 2021 58.00  
Burgund, Frankreich

**Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa** 2023 69.00  
Arneis / Piemont, Italien

**Vermentino di Gallura, Alinos** 2023 53.00  
Sardinien, Italien

**Basa, Telmo Rodriguez** 2023 51.00  
Verdejo / DO Rueda, Spanien



**L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra** 2023 61.00  
Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien



**6È Selecció Moscatell, Celler 9+** 2022 68.00  
Moscatell / Tarragona, Spanien

Roséweine



<b>Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2022	61.00
<b>Eau de Provence, Côtes de Provence AOP</b> Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle / Provence, Frankreich	2023	65.00
<b>Wingman, Matchwine</b> Merlot, Pinot Noir / Ungarn	2023	68.00

Rotweine



<b>Passion, Donatsch, Graubünden AOC</b> Pinot Noir / Malans, Schweiz	37.5 cl	2020	54.00
<b>Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur</b>  Hitzkirch, Schweiz	2022	58.00	
<b>Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank</b> Blauburgunder / Fläsch, Schweiz	2022	72.00	
<b>Gat'Luzi, Pinot Noir, Heinz Kunz</b> Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2021	68.00	
<b>Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht</b> Pinot Noir / Jenins, Schweiz	2018	115.00	
<b>Sottorocchia Tenuta San Giorgio</b> Cabernet Franc, Merlot / Tessin, Schweiz	2022	66.00	
<b>Pannobile, Gernot Heinrich</b> Zweigelt, Blaufränkisch / Burgenland, Österreich	37.5 cl	2017/2018	45.00

	<b>Château Thieuley Bordeaux clairnet AC</b> Merlot, Cabernet Sauvignon / Bordeaux, Frankreich	2023	69.00
	<b>JT Rouge, Château de Nages</b> Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2017	58.00
	<b>Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter, Philippe Cambie</b> Grenache, Syrah, Mourvèdre / Côtes du Rhône, Frankreich	2020	85.00
	<b>Château Lagrange</b> Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich	2012	96.00
	<b>Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG</b> Nebbiolo / Piemont, Italien	37.5 cl 2019	52.00
	<b>Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC</b> Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2021	64.00
	<b>Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco</b> Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2019	58.00
	<b>Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo</b> Sangiovese / Romagna, Italien	2019	56.00
	<b>Barbera d'Alba MonBirone DOC</b> Piemont, Italien	2019	75.00





	<b>Camp du Rouss, Coppo</b> Barbera d'Asti DOCG / Piemont, Italien	2021	65.00
	<b>Camp du Rouss, Coppo</b> Barbera d'Asti DOCG / Piemont, Italien	150 cl 2021	130.00
	<b>Yemula Rubicone, IGT Cantine Umberto Cesari</b> Emilia Romagna, Italien	2020	90.00
	<b>Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana</b> Merlot, Cabernet Sauvignon / Toskana, Italien	2020	68.00
	<b>Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci</b> Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien	2018	65.00
	<b>Chianti Riserva Le Baròncole DOCG</b> Sangiovese, Canaiolo / Toskana, Italien	2020	74.00
	<b>I Sodi di San Niccolò IGT</b> Sangiovese, Malvasia Nera / Toskana, Italien	2017	98.00
	<b>Barahonda Organic</b>  Monastrell, Merlot / Yecla DO, Spanien	2020	51.00
	<b>Aalto, Aalto Bodega</b> Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	2020	97.00
	<b>Pruno Black Edition, Finca Villacreces</b> Tinto Fino, Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero, Spanien	2021	64.00
	<b>L'abrunet de Frisach Negre, Cellat Frisach</b> Garnacha Tinta, Cariñena / Katalonien, Spanien	2021	60.00



**Batibull**

Garnaxta, Monastrell, Carinyena, Trepat, Ull de llebre  
Enlaire Vins, Katalonien, Spanien

2019 71.00



**Cuprum Reserva, Comalats**

Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien

2021 65.00



**La Cueva del Contador**

Tempranillo / Rioja, Spanien

2013 109.00

**Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima**

Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah  
Estremadura, Portugal

2021 58.00

**Terra d'Alter Alicante Bouschet**

Alentejo, Portugal

2020 68.00

**Karasi Areni Noir, Zorah Wines**

Areni Noir / Armenien

2021 75.00

**Domaine des Tourelles rouge, Chtaura**

Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan  
Bekaa Valley, Libanon

2020 65.00

**Rainbow's End Limited Release**

Cabernet Franc / Stellenbosch, Südafrika

2015 78.00

**Avalon**

Cabernet Sauvignon / Napa Valley, USA

2014 76.00