

MILL'FEUILLE

# 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.  
Wildschwein & Wildhase aus Österreich

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, Zwetschgen-Feigen-Kompott	
<b>Portion Käse</b> 	7.60
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
<b>Lachsbagel</b>	9.20
Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
<b>Waffel</b>	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Zwetschgen-Feigen-Kompott	
<b>Süsser Fruchthummus</b>   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte & Quinoa Pops	



<b>Leberkäsemmel</b>	7.80
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
<b>Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler</b>	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	
<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	
<hr/>	
<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)	
<hr/>	



---

## Apéro & Kleinigkeiten

ab 11.00 Uhr

### Im Glas mit Brot

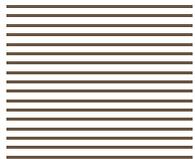
Gereifter Gruyère 🍷	8.20
Marinierte Oliven 🍷 🍴 🌿	7.50
Salametti 🍷 🍴	8.20
Sauer eingelegte Champignons 🍷 🍴 🌿	7.00
Fleischkäse mit süßem Senf 🍷	7.60
<b>einmal alle 5 Gläser</b>	<b>35.00</b>

<b>Dreierlei Dip mit Polarbrot</b> 🍷 🌿 (🍴)	<b>14.50</b>
Kürbis-Haselnuss	
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

---

### Nüsslisalat

Pilze, Feigen, Kerne & Frenchdressing

---

### Kartoffel-Wirz Suppe

ingelegte Eierschwämmli

---

### Geschmortes Rotkrautsteak

Buchweizenspätzli, Herbstgemüse,  
caramellisierter Geisskäse & Rotkohlstroh

oder

### Schnitzel vom Damhirsch

Buchweizenspätzli, Herbstgemüse  
& Röteli-Jus

---

### Geschmorte Birne

Schokoladencreme & caramellierte Mandeln

4-Gang Menü 76.00 // Vegetarisch 66.00

---

## Vorspeisen

ab 11.30 Uhr

<b>Maroni Shortbread</b>   		16.80
Fenchelsalat & Apfelpüree		
<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 Baumüssen, gepickelte rote Zwiebeln & Agrumen Dressing		
<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>Gyozas</b> Kartoffel-Sauerkrautfüllung & Pommerysenf Dip	13.50
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> (🌿) Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	9.20
<b>Nüsslisalat</b> 🌿 Pilze, Feigen, Kerne & Frenchdressing mit Wildhase	17.00 21.50
<b>Kartoffel-Wirz Suppe</b> 🍷 🌿 eingelegte Eierschwämmli	11.80

---

## Hauptgänge

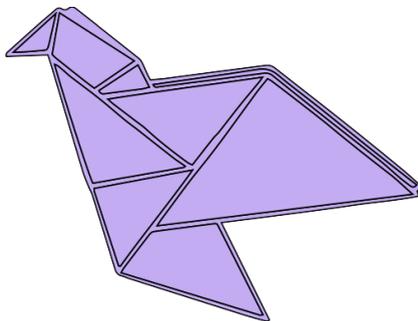
11.30 - 14.00 Uhr & ab 17.30 Uhr

<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>Wildschweinragout</b> 🌿 🍷	32.00
Randen-Süsskartoffel Mill'Feuille & Herbstgemüse	
<b>Knusperli</b> 🍷	29.50
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert, Chili-Cocktail-Dip & hausgemachte Frites oder Salat	
<b>Pilzragout</b> 🍷 🍷 🌿	29.00
Randen-Süsskartoffel Mill'Feuille & Herbstgemüse	
<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

<b>Geschmortes Rotkrautsteak</b>	32.00
Buchweizenspätzli, Herbstgemüse, caramellisierter Geisskäse & Rotkohlstroh	
<b>Schnitzel vom Damhirsch</b>	44.00
aus Ennetbürgen Buchweizenspätzli, Herbstgemüse & Röteli-Jus	



Zeig uns deine Origami-Künste!

---

## Dessert

ab 11.30 Uhr

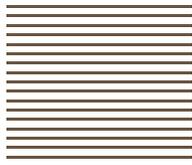
<b>Vermicelle</b> 🌿				10.00
mit Meringue & Rahm				
mit Vanilleglace				13.00
<b>Kürbisparfait</b>				13.80
Gewürzcrumble, Kürbiskernöl & Frischkäse				
<b>Mill'Feuille</b>				9.90
hausgemachte Crèmeschnitte				
mit Zwetschgen-Feigen-Kompott				11.90
<b>Geschmorte Birne</b> 🌿 🍷 🍷				12.80
Schokoladencreme & caramellierte Mandeln				
<b>Apfelstrudel*</b> (🍷 🍷)				11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace				
<b>Waffel</b>				8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Zwetschgen- Feigen-Kompott				
<b>Hausgemachter Eierlikör</b> 🌿	18%	4 cl		8.20

bis  
18.00

---

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

---



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
Caffè Moccha	6.20
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

## 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 / Feigen-Birne		
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

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		10 cl	2.50
+ Soda		10 cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto			10.50
Suze Spritz			11.50
Gespritzter Weisswein			8.00

### Spirituosen

Frakmont Lucerne Dry Gin, Luzern, Schweiz	43 %	4 cl	14.00
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
Turicum Vodka, Zürich, Schweiz	40 %	4 cl	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40 %	4 cl	10.00
Whisky Oban 14y	43 %	4 cl	14.00
Whisky Goldwaescher Rye Virgin Oak, Schweiz	43 %	4 cl	12.00
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.

---



### 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
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2 cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2 cl	9.00

### Likör

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> Glera / Venetien, Italien	9.00



<b>Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher</b> Elsass, Frankreich	2018/2019	9.50
--	-----------	------

### Weissweine



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

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

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

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



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



## Rosé

<b>Eau de Provence, Côtes de Provence AOP</b> Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle / Provence, Frankreich	2023	8.00 dl
<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> Glera / Venetien, Italien		59.00
	<b>Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher</b> Elsass, Frankreich	2018/2019	68.00
	<b>Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins</b> Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien	2021	63.00
	<b>Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun</b> Pinot Noir, Chardonnay / Champagne, Frankreich		85.00

Weissweine

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



<b>Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett</b> Pfalz, Deutschland	2020	64.00
<b>Elsheimer Blume Riesling trocken, Wasem Wein</b> Rheinhessen DQ, Deutschland	2021	69.00
<b>Château Larrivet Haut-Brion Blanc</b> Sauvignon Blanc, Sémillon Pessac-Léognan AC, Frankreich	37.5 cl 2019	54.00
<b>Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy</b> Burgund, Frankreich	2021	58.00
<b>Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa</b> Arneis / Piemont, Italien	2023	69.00
<b>Vermentino di Gallura, Alinos</b> Sardinien, Italien	2023	53.00
<b>Basa, Telmo Rodriguez</b> Verdejo / DO Rueda, Spanien	2023	51.00
 <b>L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra</b> Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien	2023	61.00
 <b>6È Selecció Moscatell, Celler 9+</b> Moscatell / Tarragona, Spanien	2022	68.00



### Roséweine

<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>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>Karasi Areni Noir, Zorah Wines</b> Areni Noir / Armenien	2021	75.00
	<b>Domaine des Tourelles rouge, Chtaura</b> Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Carignan Bekaa Valley, Libanon	2020	65.00
	<b>Rainbow's End Limited Release</b> Cabernet Franc / Stellenbosch, Südafrika	2015	78.00
	<b>Avalon</b> Cabernet Sauvignon / Napa Valley, USA	2014	76.00
	<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 des 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>Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG</b> Nebbiolo / Piemont, Italien	37.5 cl 2019	52.00
	<b>Ripasso iL Burgiado 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>Barbera d' Alba MonBirone DOC</b> Barbera d' Asti DOCG / 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 / Yecia DO, Spanien	2020	51.00
<b>Aalto, Aalto Bodega</b> Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	2020	97.00

Bio

Bio



	<b>Pruno Black Edition, Finca Villacreces</b> Tinto Fino, Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero, Spanien	2021	64.00
Nature	<b>L'abrunet de Frisach Negre, Cellat Frisach</b> Garnacha Tinta, Cariñena / Katalonien, Spanien	2021	60.00
Nature	<b>Batibull</b> Garnacha, Monastrell, Carinyena, Trepato, Ull de llebre Enlaire Vins, Katalonien, Spanien	2019	71.00
Nature	<b>Cuprum Reserva, Comalats</b> Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien	2021	65.00
Rarität	<b>La Cueva del Contador</b> Tempranillo / Rioja, Spanien	2013	109.00
	<b>Al-Ria Vinho Regional Algarve, Casa Santos Lima</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo), Syrah Estremadura, Portugal	2021	58.00
	<b>Terra d'Alter Alicante Bouschet</b> Alentejo, Portugal	2020	68.00