



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
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)

| | |
|--|-------------|
| Kleingebäck | 1.90 – 4.20 |
| Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nusschnecke, ... | |
| Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person) | 7.90 |
| mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella | |
| Birchermüesli   | 7.80 |
| Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse | |
| Quark | 7.80 |
| hausgemachtes Granola, Zwetschgen-Feigen-Kompott | |
| Portion Käse  | 7.60 |
| verschiedene Käse vom Luzerner Markt | |
| Lachsbagel | 9.20 |
| Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum | |
| Waffel | 8.90 |
| À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Zwetschgen-Feigen-Kompott | |
| Süsser Fruchthummus    | 8.00 |
| Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte & Quinoa Pops | |



| | |
|---|-------|
| Leberkäsemmel feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf | 7.80 |
| Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler mit süssem Senf & Laugensemmel | 9.00 |
| Ei MILL'FEUILLE (🌿) Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise | 9.20 |
| Ei im Glas (🍷) (🌿) Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot | 6.80 |
| Ofenei In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot (🍷) (🌿) In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot (🍷) (🌿) In Schinken und Rahm mit Grana Padano, ein Stück Brot (🌿) | 8.80 |
| Ofen-Falafel (🍷) (🌿) (🍃) In Tomatensugo mit Grillgemüse | 9.00 |
| <hr/> | |
| Mill'Feuille Frühstück Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgерichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.90“ berechnet) | 29.00 |
| <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 |
| einmal alle 5 Gläser | 35.00 |

| | |
|--|--------------|
| Dreierlei Dip mit Polarbrot 🍷 🍷 (🍷) | 14.50 |
| Kürbis-Haselnuss | |
| Aubergine-Kichererbsen-Aprikose | |
| Getrocknete Tomaten | |

| | |
|---|-------------|
| Lachsbagel | 9.20 |
| Schottischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum | |



MILL'FEUILLE

Menü Mill` Feuille

ab 17.30 Uhr

Nüsslisalat

Pilze, Feigen, Kerne & Frenchdressing

Kartoffel-Wirz Suppe

eingelegte 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

| | | |
|--|-------|-------|
| Maroni Shortbread    | | 16.80 |
| Fenchelsalat & Apfelpüree | | |
| Tatar vom jungen Weiderind (Ø) | 80 g | 23.50 |
| mit gepickelten roten Zwiebeln, Kräuterrelish & Biergel | 160 g | 35.00 |
| Haussalat    | | 11.50 |
| saisonaler Blattsalat mit karamellisierten Baumüssen, gepickelte rote Zwiebeln & Agrumen Dressing | | |
| Tagessuppe  | | 9.80 |
| täglich wechselnd | | |
| Käseteller vom Luzerner Markt | | 18.50 |
| mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot | | |



11.30 - 14.00 Uhr & ab 17.30 Uhr

| | |
|---|----------------|
| Gyozas Kartoffel-Sauerkrautfüllung & Pommerysenf Dip | 13.50 |
| Ei MILL'FEUILLE (🌿) Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise | 9.20 |
| Nüsslisalat 🌿 Pilze, Feigen, Kerne & Frenchdressing mit Wildhase | 17.00 21.50 |
| Kartoffel-Wirz Suppe 🍷 🌿 🌿 eingelegte Eierschwämmli | 11.80 |



Hauptgänge

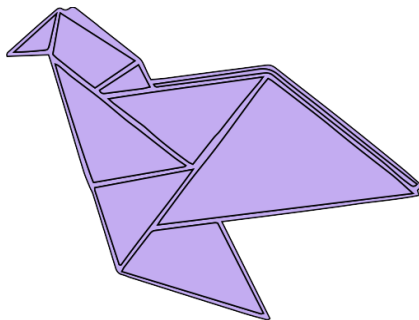
11.30 - 14.00 Uhr & ab 17.30 Uhr

| | |
|---|-------|
| Burger | 29.50 |
| Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney, Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat | |
| Pulled Mill'Feuille | 31.50 |
| Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata | |
| Wildschweinragout 🌿 🍷 | 32.00 |
| Randen-Süsskartoffel Mill'Feuille & Herbstgemüse | |
| Knusperli 🍷 | 29.50 |
| Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert, Chili-Cocktail-Dip & hausgemachte Frites oder Salat | |
| Pilzragout 🍷 🍷 🌿 | 29.00 |
| Randen-Süsskartoffel Mill'Feuille & Herbstgemüse | |
| Maultaschen* | 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

| | |
|---|-------|
| Geschmortes Rotkrautsteak | 32.00 |
| Buchweizenspätzli, Herbstgemüse, caramellisierter Geisskäse & Rotkohlstroh | |
| Schnitzel vom Damhirsch | 44.00 |
| aus Ennetbürgen Buchweizenspätzli, Herbstgemüse & Röteli-Jus | |



Zeig uns deine Origami-Künste!

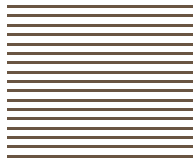
Dessert

ab 11.30 Uhr

| | | | | |
|---|-----|------|--|-------|
| Vermicelle 🌿 | | | | 10.00 |
| mit Meringue & Rahm | | | | |
| mit Vanilleglace | | | | 13.00 |
| Kürbisparfait | | | | 13.80 |
| Gewürzcrumble, Kürbiskernöl & Frischkäse | | | | |
| Mill'Feuille | | | | 9.90 |
| hausgemachte Crèmeschnitte | | | | |
| mit Zwetschgen-Feigen-Kompott | | | | 11.90 |
| Geschmorte Birne 🌿 🍷 🍷 | | | | 12.80 |
| Schokoladencreme & caramellierte Mandeln | | | | |
| Apfelstrudel* (🍷 🍷) | | | | 11.90 |
| mit Vanillesauce oder Vanilleglace | | | | |
| Waffel | | | | 8.90 |
| À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Zwetschgen- Feigen-Kompott | | | | |
| Hausgemachter Eierlikör 🌿 | 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 |
| Ingwertee aus Schweizer Bio Ingwersaft | |
| mit Zitrone & Honig | 6.00 |
| Tee von L'art du thé | 4.90 |
| Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee | |
| Heisser Apfelsaft | 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

| | |
|---|-------|
| Geballte Ladung Lozärn | 14.00 |
| Bergkräuter von zämä® treffen auf Basilikum & Zitrone vom Henruk's Likör | |
| Sweet 'n' Sour | 13.00 |
| Amaretto, Limettensaft & hausgemachte, Schweizer Bio Ingwerlimo | |
| Lillet Sour | 12.00 |
| Lillet, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo | |
| Port & Tonic | 13.00 |
| Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze | |
| Summer Kiss | 11.00 |
| Aperol, Limettensaft & hausgemachte Zitronenlimo | |
| Suze Tonic | 11.00 |
| Suze, Schweppes Indian Tonic | |
| Sweet 'n' Sour Zero (alkoholfrei) | 9.50 |
| Lyre's Amaretti, Limettensaft & hausgemachte, Schweizer Bio Ingwerlimo | |
| Sunset Hug (alkoholfrei) | 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 |
|---|------|
| Prosecco Spumante DOC Treviso Glera / Venetien, Italien | 9.00 |



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

Weissweine



| | | |
|---|------|------|
| Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri  Tessin, Schweiz | 2023 | 8.50 |
|---|------|------|

| | | |
|--|------|------|
| Grüner Veltliner GV, Weingut Leindl Österreich | 2022 | 8.00 |
|--|------|------|

| | | |
|--|------|------|
| Vermentino di Gallura, Alinos Sardinien, Italien | 2023 | 7.80 |
|--|------|------|

| | | |
|---|------|------|
| Basa, Telmo Rodriguez Verdejo / DO Rueda, Spanien | 2023 | 7.50 |
|---|------|------|



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



Rosé



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

Rotweine




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



Schaumweine

| | | | Fl. |
|--|--|-----------|-------|
| | Prosecco Spumante DOC Treviso | | 59.00 |
| | Glera / Venetien, Italien | | |
|  | Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher | 2018/2019 | 68.00 |
| | Elsass, Frankreich | | |
|  | Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins | 2021 | 63.00 |
| | Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien | | |
| | Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun | | 85.00 |
| | Pinot Noir, Chardonnay / Champagne, Frankreich | | |

Weissweine

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

| | | |
|--|------|-------|
| Eau de Provence, Côtes de Provence AOP Syrah, Cinsault, Grenache, Rolle / Provence, Frankreich | 2023 | 65.00 |
| Wingman, Matchwine Merlot, Pinot Noir / Ungarn | 2023 | 68.00 |

Rotweine

| | | | |
|---|---------|------|--------|
| Passion, Donatsch, Graubünden AOC Pinot Noir / Malans, Schweiz | 37.5 cl | 2020 | 54.00 |
| Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz | | 2022 | 58.00 |
| Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder / Fläsch, Schweiz | | 2022 | 72.00 |
| Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht Pinot Noir / Jenins, Schweiz | | 2018 | 115.00 |
| Sottorocchia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Merlot / Tessin, Schweiz | | 2022 | 66.00 |

Rarität



| | | | |
|--|---|-------------------|-------|
| | Pannobile, Gernot Heinrich Zweigelt, Blaufränkisch / Burgenland, Österreich | 37.5 cl 2017/2018 | 45.00 |
| | 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 |
|  | Château Thieuley Bordeaux clairnet AC Merlot, Cabernet Sauvignon/ Bordeaux, Frankreich | 2023 | 69.00 |
|  | JT Rouge, Château de Nages Syrah, Mourvèdre Costières des Nîmes AOC, Frankreich | 2017 | 58.00 |
| | Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter, Philippe Cambie Grenache, Syrah, Mourvèdre / Côtes du Rhône, Frankreich | 2020 | 85.00 |
| | Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG Nebbiolo / Piemont, Italien | 37.5 cl 2019 | 52.00 |
| | Ripasso iL Burgiado Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien | 2021 | 64.00 |



| | | |
|--|-------------|--------|
| Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien | 2019 | 58.00 |
| Barbera d' Alba MonBirone DOC Barbera d' Asti DOCG / Piemont, Italien | 2019 | 75.00 |
| Camp du Rouss, Coppo Barbera d' Asti DOCG / Piemont, Italien | 2021 | 65.00 |
| Camp du Rouss, Coppo Barbera d' Asti DOCG / Piemont, Italien | 150 cl 2021 | 130.00 |
| Yemula Rubicone, IGT Cantine Umberto Cesari Emilia Romagna, Italien | 2020 | 90.00 |
| Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Sauvignon / Toskana, Italien | 2020 | 68.00 |
| Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien | 2018 | 65.00 |
| Chianti Riserva Le Baròncole DOCG Sangiovese, Canaiolo / Toskana, Italien | 2020 | 74.00 |
| I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera / Toskana, Italien | 2017 | 98.00 |
| Barahonda Organic Monastrell, Merlot / Yecia DO, Spanien | 2020 | 51.00 |
| Aalto, Aalto Bodega Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien | 2020 | 97.00 |

Bio

Bio



| | | | |
|---------|---|------|--------|
| | Pruno Black Edition, Finca Villacreces Tinto Fino, Cabernet Sauvignon / Ribera del Duero, Spanien | 2021 | 64.00 |
| Nature | L'abrunet de Frisach Negre, Cellat Frisach Garnacha Tinta, Cariñena / Katalonien, Spanien | 2021 | 60.00 |
| Nature | Batibull Garnacha, Monastrell, Carinyena, Trepato, Ull de llebre Enlaire Vins, Katalonien, Spanien | 2019 | 71.00 |
| Nature | Cuprum Reserva, Comalats Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien | 2021 | 65.00 |
| Rarität | 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 |