

Schweizer Restaurant à la carte

GRÜEZI MITTENAND – HERZLICH WILLKOMMEN

Schweizer Restaurant à la carte - Schweizer Kochschule - Swiss Feinkost Catering

Geschäftsinhaber: Ihr Schweizer GASTRONOM René Abgottspon Konkordiastraße 49, 40219 Düsseldorf 0172.78 33 66 7

Schweizer Sekt-, & Weinkarte

	<u>0,2 Glas</u>	<u>0,750 FL</u>
SEKT		
Vin Mousseux Petit bulles *B* AOC DE-ÖKO-00	9,50 €	34,50 €
Feinste Mousseux sehr anregend durch kräftiges Wirken der komplexen Fruchtaromen		
WEISSWEIN		
Fendant Les Grenouilles /Mövenpick	9,50 €	28,50 €
Das Weingut profitiert von den vorteilhaften klimatischen Bedingungen im Wallis, unter anderem durch viele Sonnenstunden. Mittleres Gelb, goldene Nuancen. Eine bezaubernde Chasselas-Nase nach Lindenblüten und Stachelbeeren, auch etwas Brioche und ein Hauch Zitronengras.		
Morges Vieilles Vignes Chasselas La Côte AOC		28,50 €
Dezent ankommende, aromatische Komplexität mit blumig-, fruchtigen Noten weißer Blüten und Birne.		
Expression Sauvignon Blanc LA COTE AOC		34,80 €
Direkt anflutende Aromen Attacke, frisch und wunderbar lebendig. Dazu der herrlich animierende Nachhall		
“B“Bio Chasselas		31,50 €
Frische Eröffnung mit mineralischer Klarheit, Aromen von Akazien und Lindenblüten, präsent, schönes Finale. Er zählt zu den besten seiner Klasse.		
Empreinte Chardonnay la côte aoc Design Flasche		37,50 €
Den dunkleren Nuancen nach gerösteten Haselnüssen und Toast ausbalanciert. Er hat einen schönen und sanften Abgang, mit einem feinfruchtigen, leicht nussigen Nachhall.		
Heida AOC du Valais, Philippe Varone, Sion		42,50 €
parfümiertes Bukett, mit Rosenduft, reife Zitrone, geriebene Haselnüsse und einem Touch Süßholz und getoastetem Brot, leicht mineralisch. Vollmundig im Gaumen. Schöner und langanhaltender Nachhall.		
Dessertwein: Pinot Gris St. Martin 0,50 FL		31,35 €
Nase: schön intensives Bouquet mit Aromen von kandierten Früchten, Pflaumen, Quittengelee.		

Hinweis: Alle Weine enthalten Sulfite - Flaschengröße, wenn nicht anders angegeben 750ml. Alk.Gehalt siehe Etikett

Schweizer Restaurant à la carte

GRÜEZI MITTENAND – HERZLICH WILLKOMMEN

Schweizer Restaurant à la carte - Schweizer Kochschule - Swiss Feinkost Catering

Geschäftsinhaber: Ihr Schweizer GASTRONOM René Abgottspon Konkordiastraße 49, 40219 Düsseldorf 0172.78 33 66 7

Schweizer Sekt-, & Weinkarte

	<u>0,2 Glas</u>	<u>0,750 FL</u>
ROSE		
TRADITION Les Chaumes Rose la Côte AOC	9,50 €	28,50 €
Dichte Fruchtaromen nach saftiger Erdbeere, Himbeere und Quitte, frisch und geschmeidig am Gaumen		
ROTWEIN		
Dôle du Valais aoc/Mövenpick	9,50 €	28,50 €
trocken aromatisch und samtig Aromen von roten Früchten wie Kirschen und schwarzen Beeren.		
Escargot Rouge Cuvée LA COTE AOC VAUD Assemblage	11,50 €	29,80 €
Gamaret-Garnoir-Gamay-Pinot noir wird in Eichenfässern gereift und wirkt fruchtig und strukturiert		
Empreinte Merlot la Côte AOC Design Flasche		38,50 €
Die Pflaumen- und Beerenaromen verbinden im Abgang harmonisch mit Mokka Noten.		
Maison Gilliard La Porte de NOVEMBRE Cru		48,80 €
delikate Art das Vollmundige eines Süßweines mit der Kräftigkeit schwarzer Früchte. Fruchtig, schwarze Beeren und würzige Noten.		
Pinot Noir vom Zürisee Uetikon am See		55,00 €
Der Pinot noir ist ein vollmundiger und komplexer Burgunder mit fruchtigen Noten von Cassis, Kirsche und Veilchen und würzigen Aromen. Er hat eine vielschichtige Struktur, die seine Kraft stützt, und offenbart eine filigrane Frische. Schließlich reift er für zwei Jahre im Barrique.		

Hinweis: Alle Weine enthalten Sulfite - Flaschengröße, wenn nicht anders angegeben 750ml. Alk.Gehalt siehe Etikett