

OPENING HOURS

MO - DI | LU - MAR | MON - TUE
GESCHLOSSEN | FERMÉ | CLOSED
MI - SA | MER - SAM | WED - SAT
12:00 - 15:00 & 18:00 - 21:00
SO & FEIERTAGE | DIM & JOURS FÉRIÉS | SUN & HOLIDAY
12:00 - 21:00



RESERVATION

Tel. +352 26 901-912
eltoro@massen.lu

Massen S.A. | Op der Haart 24 | L-9999 Wemperhardt | 06/2025 | EDITION 22

massen.lu/restaurant/el-toro-meat-club/

APPETIZERS

Soup of the moment 1 7 9

Tagessuppe

Soupe du moment

8,50€

Red tuna tartare with citrus fruit, bonito vinegar and lime espuma 4 6 7 11 12

Tartar vom Roten Thunfisch mit Zitrusfrüchten, Bonite-Essig und Limetten-Espuma

Tartare de thon rouge aux agrumes, vinaigre de Bonite et espuma de citron vert

18,50€

Crème brulée with goat's cheese and crispy focaccia with cured ham 1 3 5 7

Crème brulée mit Ziegenkäse, knusprige Focaccia mit rohem Landschinken

Crème brulée au fromage de chèvre, focaccia croustillante au jambon cru de pays

17,00€

Calamaretti stuffed with scampi and chorizo, sweet pepper coulis 1 2 3 4 7 8 9 12 14

Calamaretti gefüllt mit Scampi und Chorizo, Coulis von süßem Paprika

Calamaretti farci aux scampis et chorizo, coulis de poivron doux

18,00€

Tomato and mozzarella revisited, 1 3 7 8 9 12

tomato jelly, crispy mozzarella with basil mousse, tomato and herb concassé

Tomaten und Mozzarella revisited, Tomatengelee, knuspriger Mozzarella mit Basilikumschaum, Tomatenconcassé mit Kräutern

Tomates et mozzarella revisité, gelée de tomates, mozzarella croustillante et en mousse au basilic, concassé de tomates aux herbes

17,00€

Buffalo Bill 1 3 5 6 7 12 13

Duck nems, spareribs, chicken wings, chicken and piquillo tacos, meat croquettes and cheddar cubes

Enten-Nems, Spareribs, Chicken Wings, Hähnchen-Tacos und Piquillos, Fleischkrokette und Cheddarwürfel

Nems de canard, spareribs, chicken wings, tacos de poulet et piquillos, croquette de viande et cubes de cheddar

17,50€

SALAD & VEGE

Caesar salad, sucrine, grilled chicken fillet, croutons, parmesan tuile, Caesar sauce 1 3 7 8 10 12

Caesar Salat, Sucrin, gegrilltes Hähnchenfilet, Croutons, Parmesan-Tuiles, Caesar Sauce

César salade, sucrine, filet de poulet grillé, croûtons, tuile de parmesan, sauce César

21,50€

Oriental salad, minced lamb, tabbouleh, crisp salad, Raz el Hanout dressing, chickpeas 1 5 7 8 9 12

Orientalischer Salat, Lammgeschnetzeltes, Taboulé, knackiger Salat, Raz el Hanout-Vinaigrette, Kichererbsen

Salade orientale, émincé d'agneau, taboulé, salade croquante, vinaigrette au Raz el Hanout, pois chiche

27,50€

Salad of semi-cooked red tuna, avocado, salad and sesame vinaigrette 1 4 5 6 7 8 9 11

Salat aus halbgegartem Blauflossen-Thunfisch, Avocado, Salat und Sesamvinaigrette

Salade de thon rouge mi-cuit, avocat, salade et vinaigrette au sésame

28,50€

🍷 Stuffed courgette, ratatouille, herbed tomatoes, tofu and tomato coulis 1 6 8 9

Gefüllte Zucchini, Ratatouille, Kräutertomaten, Tofu und Tomatensoße

Courgette farci, ratatouille, tomates aux herbes, tofu et coulis de tomates

21,50€

Allergene / Allergènes: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Oeufs | 4: Fisch / Poisson | 5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque | 9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésame | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

FISH

Skin-grilled salmon steak, fresh herbs 4 7	27,00€
Auf der Haut gegrilltes Lachssteak, frische Kräuter <i>Steak de saumon grillé sur peau, fines herbes</i>	
Roast coalfish, leek fondue, curry sauce 1 4 5 7 8 9 12	25,00€
Gebratener Seelachsücken, Lauch-Fondue, Currysoße <i>Dos de lieu noir rôti, fondue de poireaux, sauce au curry</i>	
Brochette of grilled prawns with parsley, tartar sauce, andalusian and aioli 2 3 7 8 9 12	27,50€
Spieß mit gegrillten Gambas in Persillade, Tartarsoße, Andalusisch und Aioli <i>Brochette de gambas grillées en persillade, sauce andalouse, cocktail et aioli</i>	

STEAKS & MEAT

Beef Sirloin Steak, 350g	34,00€
Lendensteak von Rind <i>Faux-filet de boeuf</i>	
Rib Eye of beef, 250g	28,50€
Hochrippenstück von Rind <i>Noix d'entrecôte de boeuf</i>	
Fillet steak local beef, 250g	37,50€
Regionales Rinderfilet <i>Filet de boeuf régional</i>	
Rumpsteak (lean meat), 300g	29,50€
Rumpsteak (mageres Fleisch) <i>Rumsteak (viande maigre)</i>	
Luxembourg-style rib steak, 450g	35,50€
Kotelett nach Luxemburger Art <i>Côte à l'os luxembourgeoise</i>	
Pork spareribs XXL, grilled and lacquered, young onions 6 11 12	26,50€
Spareribs vom Schwein, gegrillt und glasiert, mit Frühlingszwiebeln <i>Spareribs de porc XXL, grillé et laqué, jeunes oignons</i>	
Grilled young cockerel 7 8 10	23,50€
Junger offener Hahn gegrillt <i>Coquelet en crapaudine</i>	

BURGERS BY THE MASSEN BUTCHERS

Signature El Toro Cheese, 180g or 360g 1 5 7	22,50€ / DOUBLE: 29,00€
Homemade burger bun gratinated with cheese, patty of Black Angus, homemade burger sauce, cheddar, fried onions, salad, Belgian fries	
Hausgemachtes Burgerbrötchen mit Käse überbacken, Black Angus Patty, hausgemachte Burger-Soße, Cheddar, frittierte Zwiebeln, Salat, Pommes Frites <i>Pain burger maison gratiné au fromage, viande de Black Angus, sauce burger maison, cheddar, oignons frits, salade, pommes frites</i>	
Gourmet burger, 180g 1 3 5 7 8 9 12	23,00€
Homemade burger bun gratinated with cheese, beef patty, cheese croquette, pepper mayonnaise, salad and tomatoes	
Hausgemachtes Burgerbrötchen mit Käse überbacken, Rinder Patty, Käsekrokette, Pfeffermayonnaise, Salat und Tomaten <i>Pain burger maison gratiné au fromage, patty de boeuf, croquette de fromage, mayonnaise au poivre, salade et tomates</i>	
Italian burger, 180g 1 3 5 7 8 9 12	
Homemade burger bun gratinated with cheese, beef patty, scamorza, pesto mayonnaise, rocket and tomato	23,50€
Hausgemachtes Burgerbrötchen mit Käse überbacken, Rinder Patty, Scamorza, Pesto-Mayonnaise, Rucola und Tomaten <i>Pain burger maison gratiné au fromage, patty de boeuf, scamorza, mayonnaise au pesto, roquette et tomates</i>	

PIECE TO SHARE

GERICHTE ZUM TEILEN | PLATS À PARTAGER

Chateaubriand, 500g

69,00€

MIX BEEF

98,00€

Fillet 250g/Rib eye 250g/Sirloin steak 350g

Filet 250g/Hochrippenstück 250g/Lendensteak 350g

Filet pur 250g/Noix d'entrecôte 250g/Faux-filet 350g

SIDE DISHES | BEILAGEN | ACCOMPAGNEMENTS

INCLUDED | INBEGRIFFEN | INCLUS
POTATOES | KARTOFFELN | POMMES DE TERRE

Homemade Belgian fries

Hausgemachte belgische Pommes Frites

Pommes frites belges maison

Baked potato with thick herb cream ^{7 8}

Ofenkartoffel, Sauerrahm mit Kräutern

Pomme de terre au four, crème épaisse aux herbes

Mashed potatoes ⁷

Kartoffelpüree

Purée de pommes de terre

Greek pasta with butter ^{1 3 7}

Griechische Nudeln mit Butter

Pâtes Grecque au beurre

NOT INCLUDED | NICHT INBEGRIFFEN | NON INCLUS
VEGETABLES | GEMÜSE | LÉGUMES

Seasonal vegetables ^{5 7 8 9 12}

Gemüse der Saison

Légumes de saison

4,00€

El Toro signature side salad ^{1 3 9 10 12}

El Toro Salatteller

Salade mixte El Toro

3,50€

Tomato salad ^{1 5 8 9 10 12}

Tomatensalat

Salade de tomates

3,50 €

SAUCES | SOSSEN | SAUCES

INCLUDED | INBEGRIFFEN | INCLUS

HOT | WARM | CHAUD

Béarnaise ^{3 7 8 9 12}

Pepper sauce ^{1 3 7 8 9 12}

Pfeffersoße

Sauce au poivre

Mushroom Sauce ^{1 3 7 8 9 12}

Pilzrahmsoße

Sauce champignons

Gorgonzola sauce ^{1 7 8 9 12}

Gorgonzolasoße

Sauce au Gorgonzola

Shallot sauce ^{1 7 8 9 12}

Schalottensoße

Sauce échalottes

COLD | KALT | FROID

BBQ ^{5 8 9 10 12}

Maître d'hôtel butter ⁷

Kräuterbutter

Beurre Maître d'Hôtel

El Toro Sauce ^{3 5 7 8 9 10 12}

El Toro Soße

Sauce El Toro

Thick cream with herbs ⁷

Sauerrahm mit Kräutern

Crème épaisse aux herbes

Garlic Aioli ^{3 5 7 8 10 12}

Aioli

Aioli

Tartare ^{3 5 7 8 10 12}

Tartar

Tartare

Andalusian ^{3 5 7 8 10 12}

Andalusisch

Andalouse

DOGGY BAG

1,00€

Feel free to request a „Doggy Bag“ to help us avoid food waste. We ask for an environmental contribution.

Um uns bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu helfen, können Sie gerne nach einem „Doggy Bag“ fragen. Wir bitten Sie um einen Umweltbeitrag.

Pour nous aider à éviter le gaspillage alimentaire, n'hésitez pas à demander un „Doggy Bag“. Nous vous demandons une participation environnementale.

DESSERTS

El Toro Dessert Plancha & Coffee 1 3 5 7 8

13,50€

Selection of mini El Toro desserts served with coffee or tea

Variation von El Toro Mini Desserts mit Kaffee oder Tee

Variation de mini desserts El Toro avec café ou thé

Chocolate fondant with vanilla ice cream 1 3 5 7 8

9,50€

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis

Fondant au chocolat, glace à la vanille

Vanilla crème brûlée 3 7

8,00€

Crème Brûlée mit Vanille

Crème brûlée à la vanille

Chocolate trilogy entremet with crispy dacquoise and red fruit sorbet 1 3 7 8

9,50€

Dreierlei Schokoladen Törtchen mit knusper Dacquoise und Rote Früchte Sorbet

Entremets trilogie chocolat, dacquoise croustillante avec un sorbet fruits rouges

Dame Blanche 1 3 5 7 8

9,20€

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Vanilleeis, Schokoladensoße, Sahne

Glace à la vanille, sauce au chocolat, chantilly

Coupe « Colonel » 12

9,20€

Lemon sorbet and vodka

Zitronensorbet und Wodka

Sorbet de citron et vodka

Coupe « Brésilienne » 1 3 5 7 8

9,20€

Vanilla ice cream, crispy nuts, caramel sauce, whipped cream

Vanilleeis, Nusskrokant, Karamellsoße, Schlagsahne

Glace à la vanille, brésilienne, sauce caramel, chantilly

White chocolate and exotic fruit tart with coconut ice cream 1 3 5 7 8

9,50€

Törtchen von weißer Schokolade und Exotischen Früchten mit Kokos Eis

Tarte au chocolat blanc et fruits exotiques avec glace à la noix de coco

Homemade Ice Cream 1 3 5 7 8

3,50€ / Boule

Hausgedrehtes Eis (Preis pro Kugel)

Nos glaces maison (prix par boule)

Vanille | mocha | chocolate | strawberry | mango | lemon | stracciatella | Malaga | Bueno | Caramel

Vanille | Mokka | Schokolade | Erdbeere | Mango | Zitrone | Stracciatella | Malaga | Bueno | Karamel

Vanille | moka | chocolat | fraise | mangue | citron | stracciatella | Malaga | Bueno | Caramel

DRINKS

— APÉRO —

Mit Alkohol / avec alcool

Apérol Spritz	7,90€
Apéritif maison	7,90€
Rum, Pfirsichsirup, Multivitaminsaft	
Rum, sirop de pêche, jus multivitamines	
Limoncello Spritz	7,90€
Hugo	7,90€
Coupe Crémant „Poll-Fabaire“ 15cl	6,90€
Martini Rosso Bianco 10cl	5,90€
Porto Tawny White 10cl	5,90€
Sherry Medium Dry 10cl	5,90€
Campari 5cl	5,90€
Campari Soda Orange 5cl	7,90€
Cynar 5cl	4,95€
Cynar Soda 5cl	7,00€
Picon bière 25cl	5,90€
Picon vin blanc 15cl	5,90€
Pineau des Charentes 10cl	5,90€
Ricard 5cl	5,90€
Batida de Coco 5cl	5,90€
Pisang Orange 5cl	7,90€
Bacardi Cola 5cl	7,90€
Kir 15cl	5,90€
Kir Royal 10cl	7,50€

Alkoholfrei / sans alcool

Hausaperitif Apéritif maison	5,50€
(Bitter Lemon, Apfelsaft, Himbeersirup)	
(Bitter lemon, jus de pomme, sirop de framboise)	
San Bitter 10cl	3,90€

— COCKTAILS —

Mit Alkohol / avec alcool

Mojito	9,00€
Caipirinha	9,00€
Moscow Mule	9,00€

Alkoholfrei / sans alcool

Virgin Mojito	6,95€
Virgin Caipirinha	6,95€

Rhum (5cl)

Plantation Barbados Extra Old	7,70€
20th Anniversary	
Zacapa Gran Reserva Solera 23	9,70€
Centenario Gran Reserva	13,95€
25y Sistema Solera	
Bacardi Grand Reserva Diez 10y	8,00€
Eminente Rum Reserva 7y	9,70€

Grappa (5cl)

Poli Cleopatra Amarone	7,50€
Roner Gewürztraminer Riserva	12,75€
Nonino Tradizionale	8,50€
Nonino Moscato	7,50€

Whisky (5cl)

Jonnie Walker Black Label	6,50€
J&B Scotch Whisky	5,90€
Chivas Regal Scotch Whisky	5,90€
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	5,70€
Glenkinchie 12y	6,90€
Dalmore 12y	8,20€
Lagavulin 16y	16,50€
Aberfeld 12y	5,70€
Craigellachie Malt 13y	10,50€

Vodka (5cl)

Eristoff triple distilled	4,75€
Grey Goose	8,50€

Gin Tonic (5cl)

Gin Hendrick's	10,50€
Gin Opyos Luxembourg Dry Gin	12,25€
Gin Mare Capri	11,00€
Gin Bombay	9,00€
Gin Bombay Sapphire Premier cru	9,00€
Gin Tanqueray Blackcurrant Royale	9,00€
Gin The Botanist	10,00€
Gin Gordons	7,00€
Gin Arduenna Organic	10,00€

Sie können zwischen folgenden Tonics wählen:
Vous avez le choix entre les tonics suivants :

Fever Tree Indian Tonic 200ml
Fever Tree Mediterranean 200ml
Royal Bliss Tonic 200ml
Royal Bliss Lemon 200ml

— DIGESTIF (5cl) —

Grain Eau de Vie	4,90€
Poire Eau de Vie	4,90€
Poire Williams Distillerie	6,50€
Miny M.N.	
Pomme Eau de Vie	4,90€
Framboise Sauvage	7,00€
Mirabelle Morand	7,50€
Vieille Prune Pascal	5,90€
Marc de Champagne	5,90€
Amaretto Disaronno	5,90€
Baileys	5,90€
Cointreau	5,90€
Fernet Branca	5,90€
Grand Marnier (Cordon rouge)	5,90€
Limoncello Botega	5,90€
Sambuca Molinari	5,90€
Remy Martin VSOP	7,50€
Cognac Bisquit	5,75€
Calvados Château du Breuil 8 Ans	10,70€
Calvados Père Magloire	6,50€
Averna Amaro Siciliano	5,30€
Buff (Magenbitter)	5,90€
Jägermeister	5,90€
Frangelico	3,75€
Hennessy Very Special	7,50€
Chartreuse verte	8,00€
St. Germain liqueur fleurs de sureau	5,70€

— SOFT —

Viva Naturel 25cl / 50cl	2,90 / 4,85
Rosport Sprudel 25cl / 50cl	2,90 / 4,85
Coca-Cola regular light zero 20cl	2,85
Coca-Cola regular light zero 40cl	4,75
Fanta Sprite 20cl	2,85
Fanta Sprite 40cl	4,75
Fuze-Tea Lemon 20cl	2,90
Fuze-Tea Peach 20cl	2,90
Royal Bliss Tonic 20cl	2,90
Royal Bliss Bitter Lemon 20cl	2,90
Royal Bliss Agrum 20cl	2,90
Apfelschorle Gerolsteiner 25cl	3,00
Bionade Holunder Sureau 33cl	3,10
Apfelsaft Jus de pommes Minute Maid 20cl	2,85
Tomatensaft Jus de tomates Minute Maid 20cl	2,85
Orangensaft Jus d'oranges Minute Maid 20cl	2,85
ACE Saft Jus multivitamines Minute Maid 20cl	2,85

— WARM | CHAUD —

Kaffee Café	2,90€
Entkoffeinierter Kaffee	2,90€
Café Décaféiné	
Espresso oder ou Ristretto	2,90€
Doppelter Espresso double	4,90€
Espresso Macchiato	3,15€
Cappuccino Italiano	3,50€
Cappuccino m. Sahne av. crème	3,80€
Milchkaffee Lait Russe	3,90€
Latte Macchiato	3,90€
Heiße Schokolade Chocolat chaud	3,90€
Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“	
Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»	
Heiße Schokolade mit Sahne	4,10€
Chocolat chaud avec chantilly	
Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“	
Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»	
Tee Thé (versch. Sorten - diff. sortes)	2,90€
Irish coffee	8,90€
Mandarine coffee	8,90€
Hasselt Koffie	8,90€

— BIER | BIÈRE —

Fassbier / Bière au fût

Diekirch Pils (L) 4,8% 25cl	2,95€
Schuss Panaché Tango	
Diekirch Pils (L) 4,8% 50cl	5,90€
Schuss Panaché Tango	
Franziskaner (D) 5,0% 33cl	4,90
Franziskaner (D) 5,0% 50cl	7,90
Diekirch GC (L) 5,1% 33cl	4,20
Leffe Brune (B) 6,5% 25cl	3,80
Leffe Blonde (B) 6,6% 25cl	3,80
Chimay (B) 8% 25cl	5,50
Scotch CTS (B) 7,2% 25cl	4,55
La Chouffe (B) 8,0% 25cl	4,00
Tripel Karmeliet (B) 8,4% 30cl	5,20
Lupulus Blonde (B) 8,5% 25cl	4,10
Bitburger (D) 0,0% 33cl	3,50
Heineken Extracold (NL) 5,0% 25cl	2,95
Heineken Extracold (NL) 5,0% 50cl	5,90
Hoegaarden Blanche (B) 4,9% 25cl	3,50

Flaschenbier / Bouteilles

Bitburger (D) Radler 0%	3,50
Erdinger (D) 0,0% 33cl	3,50
Leffe Blonde/Brune (B) 0,0% 33cl	3,80
Hoegaarden Rosée (B) 3,0% 25cl	3,50
Hoegaarden Blanche(B) 4,9% 25cl	3,50
Liefmans (B) 3,8% 25cl	3,90
Bitburger Premium Pils(D) 4,8% 33cl	3,50
Diekirch (L) 0,0% 33cl	3,50
Diekirch Noël (L) 5,1% 33cl	4,20
Duvel (B) 8,5% 33cl	4,90
Trappiste (B) 11,3%, Rochefort 10 33cl	6,10
Mc Chouffe brune (B) 8,0% 33cl	4,60
Val Dieu Blonde (B) 6,0% 33cl	4,00
Chimay Triple (B) 8,0% 33cl	5,10
Nova Villa Mosaic (B) 5,2% 33cl	4,40
Curtius Classic (B) 7,0% 33cl	5,60
La Vieille Salme Triple (B) 8,3% 33cl	4,80
Peak Beer Triple (B) 8,5% 33cl	5,40
Battin IPA (L) 5,7% 33cl	3,80
Kasteel Rubus Framboise (B) 7,0% 33cl	5,20
Rochehaut Fruits Rouges (B) 8,3% 33cl	5,80
Goose IPA 5,9% 25cl	3,90
Goose IPA5,9% 50cl	7,30€

WINES

LUXEMBOURG

2022	Chardonnay « Wormeldange Weinbour »	39,00€
	Grand Premier Cru, Schumacher-Lethal	
2023	Pinot Gris « Wintrange Felsberg »	37,00€
	Grand Premier Cru, Schumacher-Knepper	
2022	Riesling « Wormeldange Koepchen »	38,00€
	Grand Premier Cru, Mathes	
2018	Charta de Schengen Pinot Noir	37,00€
	Prestige	
2023	Vignum Pinot Gris	31,00€
	Grand Premier Cru, Mertert Rosenberg	
2022	Pinot blanc, Clos des Rochers	34,00€
	Grand Premier Cru	

FRANCE

Alsace

2022	Pinot Gris « Hahnenberg »	28,00€
	Domaine Jean-Marie Koehly	

Bourgogne

2022	Rully, Moillard	38,00€
2023	Mâcon-Villages « Les Éduens », Moillard	29,00€
2021	BIO Petit Chablis « Vieilles Vignes »	58,00€
	Vignerons Hervé Dampit	

Bordeaux

2018	Château Lyonnat, Lussac-Saint-Émilion	34,00€
2018	Château Haut-Breton Larigaudière, Margaux	89,00€
2021	Marquis de Mons, Margaux	55,00€
2020	Château du Moulin Rouge, Haut-Médoc	39,00€
2018	Château Queyron	43,00€
	Saint-Émilion Grand Cru, Janoueix	
2019	Clos des Litanies, Pomerol, Janoueix	63,00€
2011	Château Haut-Sarpe St.Émilion Grand Cru	99,00€
2019	Marquis de Terme «Cuvée 1762», Margaux	59,00€
2020	Les Pelerins de Lafont-Rochet, Saint-Estèphe	58,00€

Côte du Rhône

2023	Côtes du Rhône	29,00€
	Domaine Roche-Audran, biodynamique	
2020	The Black Elephant, Vignobles Pichon	36,00€
2021	Vacqueras, Camille Cayran, BIO	39,00€
2022	Gigondas, Camille Cayran, BIO	45,00€
2019	Châteauneuf-du-Pape, Duclaux	52,00€
2022	Saint-Joseph « Deschants »	65,00€
	Michel Chapoutier	

Languedoc-Roussillon

2023	Chardonnay « les Vignes de Madame »	28,00€
	Domaine de La Baume	
2023	Merlot « Grand Châtaignier »	29,00€
	Domaine de la Baume	
2023	Cabernet Sauvignon « les Thermes »	29,00€
	Domaine de la Baume	

Loire

2023	Sancerre « Domaine des Trois Noyers »	36,00€
2023	Pouilly Fumé de Ladoucette	69,00€

ITALIA

2023	Pinot Grigio Cantina Tramin, Südtirol	34,00€
2023	Primitivo « Orion », Masseria Li Veli,	32,00€
	Salento	
2022	Montepulciano d'Abruzzo, Cantina	35,00€
	Zaccagnini	
2021	Neropasso Biscardo, Rosso di Veneto	35,00€
2020	Primitivo di Manduria "Old Vines"	54,00€
	Varvaglione	

ÖSTERREICH

2024	Grüner Veltliner Weingut Forstreiter	29,00€
2024	Zweigelt Weingut Forstreiter	29,00€

ESPAÑA

2021	Muga « Reserva » Rioja	44,00€
2023	Highway to Hell, Wines n'Roses	24,00€
2022	The Final Countdown, Wines n'Roses	26,00€

ROSÉ

2024	Saint Aix, Maison St. Aix,	36,00€
	Provence, France	
2024	Pinot Noir Rosé	36,00€
	Domaine Schumacher-Knepper	
2024	Sancerre „Domaine du trois Noyers“ rosé	34,00€
2023	Bandol, Domaine Antiane	39,00€
2024	Exhib, Cap d'Agde, Côtes de Thau	32,00€

PROSECCO - CRÉMANT - CHAMPAGNE(R)

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG,	31,00€
Borgo Molino, Italia	
Motivo Rosé, vino Spumante, Borgo Molino, Italia	31,00€
Crémant Poll Fabaire, Luxembourg	31,00€
Moët & Chandon Impérial Brut 75 cl	78,00€

SEASONAL WINES

SAISONSWEINE | VINS DE SAISON

● Oropasso Biscardo, bianco di Veneto, IG, Italia	Glas/Verre: 5,00€	1/4l : 8,65€	1/2l: 16,75€	Flasche/Bouteille: 24,00€
● Pinot Gris "Wormeldange Elterberg" Grand Premier Cru, Luxembourg	Glas/Verre: 6,10€	1/4l : 10,50€	1/2l: 20,25€	Flasche/Bouteille: 29,00€
● Carnivor Cabernet Sauvignon California	Glas/Verre: 5,50€	1/4l : 9,50€	1/2l: 18,25€	Flasche/Bouteille: 26,00€
● Domaine La Catherinette, Côtes du Rhône, 2021	Glas/Verre: 5,50€	1/4l : 9,00€	1/2l: 18,25€	Flasche/Bouteille: 26,00€
● Domaine de la Rouvière, Côtes de Provence, France	Glas/Verre: 5,25€	1/4l : 9,00€	1/2l: 17,50€	Flasche/Bouteille: 25,00€
● Rosé du Domaine Schumacher-Lethal & Fils, Luxembourg	Glas/Verre: 5,25€	1/4l : 9,00€	1/2l: 17,50€	Flasche/Bouteille: 25,00€

OPEN WINES

OFFENE WEINE | VINS OUVERTS

● Nero Oro, Appassimento, Italia	Glas/Verre: 4,00€	1/4l: 6,75€	1/2l: 13,50€
● Château Moulin de Blanchon, Haut-Médoc	Glas/Verre: 5,60€	1/4l: 9,00€	1/2l: 18,00€
● Pinot Grigio, Trentino, Matri, Italia	Glas/Verre: 4,00€	1/4l: 6,75€	1/2l: 13,50€
● Rivaner Vinsmoselle, Luxembourg	Glas/Verre: 2,90€	1/4l: 4,60€	1/2l: 9,20€
● Riesling Vinsmoselle, Luxembourg	Glas/Verre: 3,15€	1/4l: 4,75€	1/2l: 9,50€
● Moscato Gallo California, USA	Glas/Verre: 3,15€	1/4l: 4,75€	1/2l: 9,50€
● Pinot Grigio Rosato, Matri, Trentino, Italia	Glas/Verre: 4,00€	1/4l: 6,75€	1/2l: 13,50€

RHUMS

EXCLUSIVE COLLECTION

Saint James L'Essentiel	Martinique	43%	2,5 cl	7,50€
New Grove Emotion 1969	Mauritius	47%	2,5 cl	9,00€
Rum Nation Panama 21 Years Old	Panama	40%	2,5 cl	7,00€
Ron Centenario 30 Anos Edicion Limitada	Costa Rica	40%	2,5 cl	7,00€
Ron Zacapa XO Centenario Solera Gran Reserva Especial	Guatemala	47%	2,5 cl	8,50€
Millonario XO	Peru	40%	2,5 cl	5,75€

WHISKYS

EXCLUSIVE COLLECTION

The Dalmore 18Y	Scotland, Highlands	43%	2,5 cl	8,75€
Caol Ila Islay single Malt 18 Years Old	Scotland, Islay	43%	2,5 cl	8,00€
Johnnie Walker Blue Label	Scotland, Kilmarnok	40%	2,5 cl	12,00€
Highland Park 18Y Viking Pride	Scotland, Orkney Islands	43%	2,5 cl	9,50€
Glengoyne 21 Years Single Malt Whisky	Scotland, Highlands	43%	2,5 cl	11,50€
Glenmorangie Signet	Scotland, Highlands	46%	2,5 cl	12,50€