

## WHITE WINE 화이트 와인



### House Wine: Seasonal Offer from Germany or Alsace

(GLASS / 0.25L CARAFE / 0.75L BOTTLE)

계절에 따른 독일 세미 스위트 리슬링 OR 알자스 드라이 화이트 와인

#### Schieferkopf Sylvaner Dry

엠 샤푸띠에 실버너 (프랑스, 12.5%, 드라이)

미네랄의 풍미가 입안에서 신선하고 생생하게 느껴진다.

#### Schieferkopf Riesling via Saint-Jaques

엠 샤푸띠에 리슬링 (프랑스, 13.5%, 드라이)

산뜻하고 신선함이 깊은 피니쉬와 함께 느껴진다.

#### Schloss Vollrads Riesling Kabinett

슐로스 폴라즈 리슬링 (독일, 9%, 미디움 스위트)

당도와 산도가 조화롭고 입안에 산도감의 균형있게 느껴진다.

#### Alsace Riesling (Hugel & Fils)

알자스 리슬링 (휴겔 & 필스) (프랑스, 14%, 드라이)

산뜻하고 신선한 과일향, 드라이 하면서도 약간 높은 산도가 느껴진다.

#### Alsace Gewürztraminer (Hugel & Fils)

게뷔르츠트라미너 (프랑스, 14%, 향기로운 드라이)

약간의 당도만 남겨지며, 아주 깔끔한 피니쉬가 느껴진다.

#### William Fevre, Chablis

윌리엄 페브르 샬블리 (프랑스, 12.5%, 드라이)

미네랄과 허브 느낌이 드러워지며 목넘김이 부드러운이 느껴진다.

#### William Fevre, Chablis Premier Cru Vaillons

윌리엄 페브르 샬블리 프리미어 크루 바이옹 (프랑스, 12.5%, 드라이)

미네랄과 허브, 청 사과, 오렌지 느낌이 드러워지며 고급스럽고 부드러운 밀기움이 느껴진다.

## RED WINE 레드 와인 (프랑스)



### House Wine Wine from Languedoc

랑도크 지역 와인 (유기농) (ORGANIC, GLASS, 0.25L CARAFE / 0.75L)

(프랑스, 13%, 드라이) 산뜻한 아로마가 느껴지며, 깊고 긴 여운이 느껴진다.

#### Côtes du Rhône Y/M

코뜨뒤론 엠 샤푸띠에 (프랑스, 15%, 드라이)

복숭아 사과와 같은 풍부한 과일의 향이 세련되며 산도가 낮고 기분좋은 당도가 느껴진다.

#### Kressmann Grande Reserve Saint-Emilion

크레스만 그랑리저브 생떼밀리옹 (프랑스, 13%, 드라이)

우아하고 섬세한 맛을 지녔으며 전체적으로 감미롭고 부드러운이 느껴진다.

#### Bourgogne Bouchard Pere & Fils Pinot Noir

부르고뉴 부샤르 페레에&필스 피노누아 (프랑스, 12.5%, 드라이)

깊은 아로마와 함께 견고하고 균형이 잘 잡혀 있어 매끄러운 피니쉬가 느껴진다.

#### Connetable Talbot

코네타블 탈보 (프랑스, 13%, 드라이)

부드러운 토스트의 아로마와 함께 견고하고 매끄러운 피니쉬로 이어진다.

#### E. Guigal, Chateaufeu du Pape

이기갈 샤토네프 뒤파프 (프랑스, 14.5%, 드라이)

풍부한 블랙베리 및 딸기향이 부드럽고, 깊은 여운이 느껴진다.

#### Bourgogne, Côte de Beaune, J.Drouhin Gevrey Chambertin

부르고뉴, 코트 드 본느, 조셀드루앵 지브리 샹베르맹 (프랑스, 12.5%, 드라이)

깊은 루비빛 베리류와 감초향이 느껴진다.

#### Corkage 콜키지 비용 (PER BOTTLE)

식사비용 5만원 이상 시 콜키지 비용 병당 2만원, 10만원 이상 무료 (1병 기준)

7/12/35

48

56

70

75

75

75

120

8/14/40

50

55

60

90

150

200

30

# WINE, BEER & DRINK

## GERMAN DRAFT BEER 독일 드레프트 비어



### Bitburger 4.8%, 0.3L 비트버거

최고의 호프만을 사용하여 깔끔한 뒷맛과 풍부한 호프향으로 독일 생맥주부분 판매1위 맥주

7

### Bitburger Radler 0.3L 비트버거 라들러

비트버거와 레몬에이드의 조화로운 맛

6.5

## SPECIAL & CRAFT BEER FROM GERMANY & BELGIUM

### 스페셜 크레프트 비어 (독일 & 벨기에)



### Erdinger Dunkel Weizen 에딩거 톤켈 바이젠

(독일, 5.2%, 0.5L) 볶은 울트, 밀, 농익은 바나나, 초콜릿, 감귤, 약간의 이스트 향과 맛이 난다.

12

### Maisel's Weisse 마이셀스 바이스 비어

(독일, 5.2%, 0.33L) 풍부한 과일향과 호모향을 부드럽게 즐기실 수 있다.

8

### Köstrizer Schwarzbier 퀴스트리체 슈바르츠

(독일, 4.8%, 0.33L) 과테가 즐겨마시던 맥주로 불리는 이 맥주는 독일을 대표하는 흑맥주.

8

### Schneider Weisse (Original) Tap 7 슈나이더 바이스 (오리지널) 탭7

(독일, 5.3%, 0.5L) 정통바바리안 맥주로 바나나, 클로브, 건과류향이 나는 풀 바디 밀맥주.

10

### Schneider Weisse (Kristall) Tap 2 슈나이더 바이스(크리스탈) 탭2

(독일, 5.3%, 0.5L) 호모를 필터링하여 맑고, 탄산감이 기분 좋고 우아한 그파클링 밀맥주.

11

### Schneider Weisse (Doppelbock) Tap 5 / Tap 6

슈나이더 바이스(바이젠 도펠보크) 탭5 / 탭6 (독일, 8.2%, 0.5L)

\* TAP5: 맥주 특유의 쓴 맛이 과일 향의 달콤함과 밸런스가 잘 어울린다.

\* TAP6: 1907년부터 이어 온 세계에서 가장 오래된 바이젠 도펠 보크으로 잘 익은 바나나, 건포도감초향, 구운향과 어우러지는 풀바디에 부드러운 피니시가 일품이다.

12

### Friday IPA 프라이데이 IPA

(독일, 6.5%, 0.33L) 호모를 거르지 않아 감귤, 복숭아 느낌이 나며, 고기와 기름진 음식에 잘 어울린다.

12

### Chimay Red / White Ale 시메이 레드 / 화이트 에일 (벨기에, 8%, 0.33L)

\* 레드 에일: 1862년 최초로 지정된 트리스티(수도원)맥주로 매력적인 구리빛에 부드러운 크림거품과 살구맛.

\* 화이트 에일: 절묘한 맛의 흡과 호모가 주는 씹사름한 맛과 달콤함의 균형을 전달한다.

16

### Erdinger alcohol free 에딩거 알콜프리 (무알콜, 0%, 0.33L)

6

## SPECIAL LADY'S CRAFT BEER FROM BELGIUM & AUSTRIA

### 스페셜 레이디 크레프트 비어 (벨기에 & 오스트리아)



### Lindenmans Pêches 린덴만스 복숭아 (벨기에, 2.5%, 0.25L)

9

### Lindenmans Framboise 린덴만스 라즈베리 (벨기에, 2.5%, 0.25L)

9

### Lindenmans Cassis 린덴만스 블랙커런트 (벨기에, 2.5%, 0.25L)

9

### Edelweiss Weissbier 에델바이스 (오스트리아, 5%, 0.33L)

(snowfresch with aromatic taste of Alpine Herbs)

알프스 자생 허브인 민트와 엘더플러워의 향이 상쾌하게 전해지는 밀맥주.

9

## LIMONADES (FRENCH) & OTHERS 레몬에이드



l'Oncle Hansi (d'Alsace) Lemon 한시 아저씨 (알자스) 레몬	5
l'Oncle Hansi (d'Alsace) Lime 한시 아저씨 핑크 (알자스) 라임	5
l'Oncle Hansi (d'Alsace) Green Apple 한시 아저씨 그린 애플	5
Orange / Apple Juice 오렌지 / 애플 주스	4.5
Coke / Sprite 코카콜라 / 스프라이트	4.5
Perrier 0.33l (lemon) 페리에 (레몬)	4.5
Perrier 0.33l / 0.75l (plain) 페리에 (플레인)	4.5 / 9
Evian 0.5l 에비앙	3

## JULIUS MEINL KAFFEE (AUSTRIA) SPECIALITIES 울리어스 마이늘 커피 (오스트리아)



Plain coffee (S/L) 플레인 커피	5 / 6
Espresso (single / double) 에스프레소	5 / 6
Espresso Macchiato (single / double) 에스프레소 마끼야또	5 / 6
Cappuccino (S/L) 카푸치노	6 / 7
Café au lait (S/L) 카페 올 레이트	6 / 7
Caramel Macchiato 카라멜 마끼야또	7
Einspänner 아인슈페너 에스프레소와 휘핑크림 위에 초코파우더가 들어간 오스트리아 정통커피.	7
Vienna Coffee 비엔나 커피 플레인 커피에 휘핑크림 올린 오스트리아 커피.	8
German Ice Coffee 독일 아이스커피 에스프레소와 바닐라 아스크림에 휘핑크림을 올린 독일식 아이스 커피.	8

## EILLES TEA (GERMANY) 아일레스 티 (독일)

Earl Grey 얼그레이	6
Chamomile 캐모마일	6
Peppermint 페퍼민트	6
Herbal Garden 허벌가든	6
Green Tea 그린티	6

## OTHERS 기타

German Glühwein 글뤼와인	9
----------------------	---

상기 메뉴는 부가세(VAT) 포함 가격입니다.

## APERITIVES 아페리티브(식 전 알콜)



Hugo 휴고 (MIN. ORDER 2 GLASSES) (독일, 6.5%) 기본 좋은 당도와 열더베리, 라임, 민트 향의 조화가 인상적인 화이트 와인.	9
Campari 캄파리 : on the rocks or with Soda (이탈리아, 25%) 유럽에서 식전 음료로 유명하며, 씹살한 맛이 식욕을 돋우는 효과가 있다.	9
Campari Orange 캄파리 오렌지 (이탈리아, 25%)	9
Kir Cassis 키르 카시스 르제크림 디 카스시와 화이트 와인의 부드러운 조화.	9
Kir Royal 키르 로얄 (MIN. ORDER 3 GLASSES) 르제크림 디 카스시와 스파클링 와인의 이색적 조화.	12
Ricard 리카드 (프랑스, 45%) 프랑스에서 식전 음료로 가장 즐겨 마시는 식전 주.	9

## SPARKLING WINE 스파클링 와인



Henkel Trocken (0.375L / 0.75L) 헨켈 트로켄 (독일, 11.5%, 드라이) 잘 숙성되고 신사적인 향과 포도의 부케가 살아있는 엘레강스한 향이 느껴진다.	25 / 45
Cremant doux (0.75L) 안뎡크리루 엘레강스 (프랑스, 11.5%, 세미 드라이) 섬세한 기포의 황금빛 색깔의 와인, 봄꽃 향과 과일 향이 느껴진다.	40
Moët Chandon (0.75L) 모엣상동 (프랑스, 12%, 드라이) 신선한 과일향, 원꽃, 브리오슈 향이 조화를 이루어 고급스런 향이 느껴진다.	110

## APPLE CIDRES (FRENCH APPLE WINE) 애플 사이다 (프랑스)



served in authentic bolée : 프랑스에서 플랑스와 가장 많이 즐겨마시는 사과술

Kerisac doux (2% alc, 0.25L) 케리삭 스위트 (프랑스, 2%)	6
Kerisac Brut (4.5% alc, 0.25L) 케리삭 드라이 (프랑스, 4.5%)	6
Kerisac doux / brut (1L pichet) 케리삭 스위트 / 드라이	20

## DIGESTIVES 다이제스티브(식 후 알콜)



Cognac Remy Martin 2cl 레미마틴 VSOP (프랑스, 40%)	9
Calvados 2cl 칼바도스 (프랑스, 40%) 프랑스 사과 꼬냑	8
Jägermeister 2cl 예거마이스터 (독일, 35%) 독일 허브 알콜	7
Rud's 🍷 Cocktail (Jägermeister & Beer Foam) 루디 칵테일 예거 마이스터에 맥주 거품을 위에 얹은 식후 알콜	8
Raoul's 🍷 Cocktail (Jägermeister & Cidre) 라울 칵테일 예거 마이스터에 애플 사이 시드르를 섞은 식후 알콜	8

상기 메뉴는 부가세(VAT) 포함 가격입니다.