

Carte des vins

du Restaurant Studerhof



*Si vous avez envie de déguster un vin qui vous convient,
N'hésitez pas à commander une bouteille,
Car ce que vous ne consommez pas ici,
Vous le terminerez tranquillement à la maison.*

A votre santé !

ALSACE

	<i>la bouteille</i> 75cl	<i>la ½ bouteille</i> 37,5cl
<u><i>Blanc</i></u>		
L'AUXERROIS Vieilles Vignes - AOC <i>de «J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique	28,90	
FLEURELLE - AOC <i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i>	29,50	
PINOT BLANC « CARPE D'OR » - AOC <i>de «Wolfberger » d'Eguisheim</i>	18,20	
PINOT BLANC « Granit de la vallée » - AOC <i>Cave de Turckheim</i>	22,-	
PINOT GRIS - AOC <i>de «J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr</i>	25,50	
PINOT GRIS Réserve Personnelle - AOC <i>de «Paul Buecher» de Wettolsheim</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique	27,90	16,-
RIESLING « Le Schild » - AOC <i>Domaine « Valentin Zusslin » d'Orschwahr</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique et bio-dynamique	32,90	
RIESLING – AOC <i>de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr</i>	24,50	
RIESLING - AOC <i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i>	32,30	19,-
MUSCAT Bollenberg - AOC <i>Domaine « Valentin Zusslin » d'Orschwahr</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique et bio-dynamique	39,90	

-Prix nets-
-Nos prix sont indiqués en euros-

ALSACE

	<i>la bouteille 75cl</i>	<i>la ½ bouteille 37,5cl</i>
GEWURZTRAMINER - AOC <i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i>	36,-	21,10
GEWURZTRAMINER Grand cru Hengst - AOC <i>de « Paul Buecher » de Wettolsheim</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique	46,-	
KAEFERKOPF - Grand Cru - AOC <i>de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr</i>	39,90	
<u>Rouge</u>		
PINOT NOIR Réserve - AOC <i>de « J-Baptiste Adam » d'Ammerschwahr</i>	28,-	16,-
PINOT NOIR « Evidence » - AOC <i>de « Gustave Lorentz » de Bergheim</i> Vin issu de l'Agriculture Biologique	41,50	

VALLEE DE LA LOIRE

Millésimes

Blanc

2019	SANCERRE « Les Ormeaux » - AOC <i>De J. Mellot propriétaire vigneron</i>	41,60
------	--	--------------

BOURGOGNE

Rouge

Mâconnais

2020	MACON-PIERRECLOS - AOC <i>De « Albert Bichot »</i>	36,-
------	--	-------------

Côte de Nuits

2013	COTE DE NUITS VILLAGES - AOC <i>De « Joseph Drouhin »</i>	54,80
------	---	--------------

-Prix nets-
-Nos prix sont indiqués en euros-

BOURGOGNE

Millésimes

la bouteille
75cl

la ½ bouteille
37,5cl

Côte de Beaune

2018	ALOXE-CORTON - AOC <i>Domaine JB Lebreuil, Les Boutières</i>	88,60	
2020	SAVIGNY-LES-BEAUNE - AOC <i>R.Dubois & fils</i>	62,90	

Côte-Chalonnaise

2018	MERCUREY <i>Domaine Adélie - AOC</i> <i>De « Albert Bichot »</i>	56,20	
------	--	--------------	--

Beaujolais

2017	BEAUJOLAIS <i>L'Ancien - AOC</i> <i>De « J-P Brun » Terres dorées</i>	26,80	
2016	MOULIN A VENT <i>Rochegrès - AOC</i> <i>De « Albert Bichot »</i>	40,60	
2021	MOULIN A VENT <i>Terres roses – AOC</i> <i>Du domaine Perrachon</i>		23,-
2017	JULIENAS <i>Roche Granit - AOC</i> <i>De « Albert Bichot »</i>	28,20	
2015	FLEURIE - AOC <i>De « Joseph Drouhin »</i>	37,20	
2021	FLEURIE « vieilles vignes » - AOC <i>De Laurent Perrachon & fils</i>		17,80

BOURGOGNE

Millésimes

la bouteille
75cl

la ½ bouteille
37,5cl

Beaujolais

2017 **MORGON - AOC**
Domaine Leyre Loup»

34,60

2019 **MORGON - AOC**
De « Albert Bichot »

22,-

2020 **COTE DE BROUILLY – AOC**
De « Jean-Paul Brun » Terres dorées

31,60

BORDEAUX

Blanc

2018 **Château des TOURTES - AOC**
-Sauvignon- « Premières côtes de blaye »

29,90

Rouge

2016 **KRESSMANN Monopole - AOC**

21,-

2020 **KRESSMANN Grande Réserve – AOC**

11,20

2018 **Château de TERREFORT QUANCARD - AOC**
Propriétaire

28,

Médoc

2019 **MONTFORT BELLEVUE - AOC**

29,30

Haut-Médoc

2016 « **MADemoiselle L** » - AOC
Château « La Lagune »
Vin issu de l'Agriculture Biologique

35,90

Margaux

2014 **Château LA TOUR DE MONS - AOC**
Cru Bourgeois

64,20

-Prix nets-
-Nos prix sont indiqués en euros-

BORDEAUX

Millésimes

la bouteille
75cl

la ½ bouteille
37,5cl

Premières Côtes de blaye

2018 **Château des TOURTES - AOC** 32,50
Cuvée prestige

Lalande de Pomerol

2020 **Château VIEUX-CARDINAL LAFAURIE - AOC** 48,60

Saint-Emilion

2019 **CHEVAL NOIR - AOC** 41,-
2020 *Propriété Mähler-Besse* 22,20

2020 **Château VIEILLE TOUR LA ROSE - AOC** 32,10
Daniel Ybert, propriétaire

Graves

2017 **Château de RESPIDE-AOC** 25,90
« Schröder-Schlyler »

CÔTES-DU-RHÔNE

Rouge

2021 **SAINT JOSEPH « Deschants » - AOC** 49,90
2022 *De M.Chapoutier* 27,-

2022 **CROZES HERMITAGE « Petite Ruche » - AOC** 41,-
2021 *De M.Chapoutier* 20,60

2012 **CHATEAUNEUF DU PAPE-AOC** 63,40
Les Clefs d'or du domaine J.Deydier
Propriétaire-Récoltant

2021 **LES CAPRICES d'ANTOINE - AOC** 22,-
OGIER - Négociant-Eleveur

2021 **PARALLELE « 45 » - AOC** 24,-
2020 *De P. Jaboulet Ainé* 14,-

-Prix nets-
-Nos prix sont indiqués en euros

CÔTES-DU-RHÔNE

Millésimes		la bouteille 75cl	la ½ bouteille 37,5cl
2021	CAIRANNE - AOC <i>Brunel de la Gardine</i>	29,-	
2022	VACQUEYRAS - AOP « Marquis de Fonséguille »	38,50	
2021	LUBERON « La Ciboise » - AOC <i>De M.Chapoutier</i>	22,-	

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Blanc

2022	CHARDONNAY - IGP <i>Le Versant</i>	26,-
------	--	-------------

Rouge

2021	Domaine BOUDAU « Le clos » - AOC <i>Côtes du Roussillon</i>	23,50
2021	Château ESTANILLES - AOC <i>Faugères</i>	33,70

Rosé

2023	CINSAULT « L'Astucieux » Pays d'Oc - IGP	24,-
2023	GRENACHE « Le Versant » Pays d'Oc - IGP	46,-

Magnum 150 cl

CREMANT

CREMANT d'Alsace - AOC	32,-
CREMANT d'Alsace Rosé - AOC	34,-

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE Jean Guerinot « Brut » <i>Cuvée de Réserve, Vigneron à MONTGUEUX</i>	64,80
--	--------------

-Prix nets-
-Nos prix sont indiqués en euros-

VINS OUVERTS

<u>Blanc</u>	Le verre (10cl)	25cl	50cl
Edelzwicker - AOC	2,60	5,80	11,60
Pinot blanc - AOC	2,80	6,20	12,40
Fleurette - AOC <i>Assemblage de Muscat, Pinot blanc et Sylvaner</i>	4,50	10,-	20,-
Muscat - AOC	5,90	13,30	
Crémant - AOC	4,70		
Crémant rosé - AOC	4,90		
Gewürztraminer Grand Cru Hengst - AOC	6,-		

Rouge

Pays d'Oc - IGP	2,70	6,10	12,20
Bordeaux - AOC	3,-	6,60	13,20
Côtes du Rhône - AOP	2,80	6,30	12,60

Rosé

Pays d'Oc - IGP	2,70	6,10	12,20
------------------------	-------------	-------------	--------------

N'hésitez pas à nous demander notre suggestion de vin du mois