



RESTAURANT

Beim Bertchen

WUELESSEN

Sommaire

Merci un.....	3	Vum Grill.....	12 - 13
Geschicht vum Haus.....	4 - 5	Desserts.....	14 - 15
Apéros.....	8	Café.....	16
Gins.....	8 - 9	Digestifs.....	16
Entrées.....	10	Gedrénks.....	17 - 20
Haaptplats.....	10 - 11	Wäin.....	23 - 27

Eisen Menu du Jour gëtt serveiert vun Méindes bis Freides (Mëttes)

Notre menu du jour sera servi du lundi au vendredi (midi)

Unser Tagesmenü wird von Montags bis Freitags serviert (Mittags)

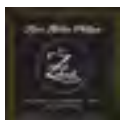


Tipp: Genéisst äre Moment bei eis ouni Handy, ausser natierlech dir wëllt puer Fotoe vun eise Plat'en maachen, a frot no eiser Handybox.

Merci un



Fournisseurs



Labels



Geschicht vum Haus

Dat geneet Grënnungsjoer vun der E'slecker Stuff ass onbekannt. No e puer Recherchë konnte mir awer e bëssche Liicht an Donkelt bréngen a schätze Grënnungsjoer op ongeféier 1863. Eng Tatsaach déi mir awer bestätege kennen ass dat säit dem Grënnungsjoer "Dikrecher" Béier gezaapt gëtt an domat gehéiert Haus och zu deenen eelste Caféen aus dem Land.

Sou huet 1984, E'slecker Stuff zesumme mat der Brauerei säin 100. Jähregt Jubiläum gefeiert. Am Laf vun de Joren huet sech de Betrib, deen Ufanks vun der Koppel David-Michels gegrënnt gouf, vun enger einfacher klenger Wirtschaf mat Epicerie an zousätzlech engem klengen Bauerebetrib, zu engem Café Restaurant entwéckelt.

Aus dem klengen Familljebetrib, deen an 100 Joer iwwer Generatiounen David-Michels, Wolf-Michels a Serres-Wolff an de Besetz vun der Famill Hahn-Serres komm ass, huet den

deemolegen Architekt Albert Hahn duerch ee groussaartegen an aussergewöhnlechen Ęmbau e Lokal geschaaft, dat sech séier an eisem Land an iwwer Grenz eraus een Numm gemaach huet.

Vum Éiergäiz ugedriwwen, grënnt den Albert Hahn zesumme mat sengem Bouf, dem Armand, 1986 "Auberge Aal Veinen" zu Veinen, déi bis haut nach am Besetz vun der Famill ass. Seng Fra Berthe, ville Léit besser bekannt ënnert dem Numm "Bertchen", huet och nom Doud vun hirem Mann, bis an d'nonzeger Joren de Betrib erfollegräich weider geleet. No hirem Doud 1992, iwwerhëlt hire Bouf, den Armand Hahn zesumme mat senger Fra Aline Geschäfte.

Haut setzt de Restaurant säi Schwéierpunkt op Fleesch vum Grill an op eng gutt traditionell Kichen a gëtt säit 2019, a sechster Generatioun vum Steve Martellini weider gefouert.



Beim Bertchen

Aus der E'slecker Stuff gëtt Beim Bertchen

Déi schwéier Decisioun feiert zeréck a d' Joer 2013. No dem onerwaarten Doud vum Proprietär Armand Hahn, iwwerhëlt a leet seng Fra Aline Hahn zesumme mat hirem Eedem déi 2 Geschäfte. No dësem schwéiere Schlag goufen déi 2 Restauranten zu Wuelessen a Veianen ënnert den Numm "BeimHunn" gesat, a sollen och esou weiderhin hire Client's weisen dat déi 2 Betriber am Besetz vun der Famill bleiwen.

5 Joer méi spët an am Wandel vun den néien Technologien an dem Zäitalter vun dem Internet an Handyen, ginn déi 2 Restaurant ëmmer méi oft bei Reservéierunge matenee verwiesselt.

Fir an Zukunft esou Verwiesslungen ze verhënneren hunn mir eis dofir entscheet den "Hunn am Kuerf" ze loossen, an de Betrib

zu Veinen och weiderhin als Gedenken un de verstuerwene Besëtzer Armand Hahn "Beim Hunn" ze nennen. Eise Restaurant zu Wuelessen soll dogéint als Erënnerung un seng laangjäreg Besëtzerin, Berthe gedenken a gëtt a "Beim Bertchen" gedeft.

Esou sinn "Beim Hunn" an "Beim Bertchen" och weiderhin duerch Traditioun an un en eenzegaartegt Konzept matenee verbonnen.

Mir freeën eis op äre Besuch a wënschen lech e puer flotter Stonne bei eis.

Fam. Hahn Martellini & Team

Méi Informatiounen fannt dier op www.beimbertchen.lu

Für mehr Informationen begibt euch auf www.beimbertchen.lu

Pour plus d'informations, visitez www.beimbertchen.lu

Logo Evolution

Aus "Beim Hunn" gëtt "Beim Bertchen"





Op Wunsch kritt dir vun eisem Personal Kaart mat den Allergenen

Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergienkarte.

Sur demande, notre personnel de service se fera un plaisir de vous remettre la carte d'allergène.



Eis Bio Produkter



Bertchens Choice



Eis vegetaresch Produkter

Beim Bertchen



Beim Bertchen

Apéros (5cl)

Aperol Sprizz.....	7,50€	Porto blanc	
Virgin Sprizz.....	5,50€	<i>Ramos Pinto Fine White</i>	4,00€
Hugo.....	8,00€	Campari sec.....	4,00€
Coupe Crémant		Campari Soda / Orange.....	6,50€
<i>Mon vieux Moulin Duhr et frères</i>	6,50€	Campari Tonic.....	7,00€
Kir Royal		Ricard.....	6,00€
<i>Mon vieux Moulin Duhr et frères</i>	8,00€	Crodino sec.....	2,50€
Kir Vin blanc	5,50€	Crodino Soda / Orange.....	5,00€
Martini rouge / blanc.....	4,00€	Sanbitter sec.....	2,50€
Porto rouge ruby		Sanbitter Soda / Orange.....	5,00€
<i>Ramos Pinto Ruby</i>	4,00€	Amer Picon sec.....	4,00€
Porto rouge tawny		Amer Picon bière.....	6,00€
<i>Ramos Pinto Tawny</i>	4,00€	Cynar sec.....	4,00€
Porto rouge« 10 ans »		Cynar-bière.....	6,00€
<i>Ramos Pinto Quinta Ervamoira</i>	6,50€	Finley Mojito.....	5,00€
Porto rouge« 20 ans »			
<i>Ramos Pinto Quinta Bom Retiro</i>	10,50€		

Gins

Gin Gordon's London		Gin Mare & Fever tree	
Dry Gin & Schweppes Tonic		mediterranean	
<i>London / serviert mit Limette</i>	6,50€	<i>Espagne / serviert mit Orangenschalen</i>	11,80€
Gin Copperhead & Fever Tree		Gin Ginix & Schweppes Tonic	
Elderflower		<i>Luxembourg / serviert mit</i>	
<i>Belgien / serviert mit Orangenschalen</i>	14,80€	<i>Zitronenschale</i>	12,00€
Gin Bombay Sapphire & Fever Tree		Gin Monkey 47 & Schweppes Tonic	
Indian Tonic		<i>Germany, Schwarzwald / serviert mit</i>	
<i>UK / serviert mit schwarzem</i>		<i>Orangenschale</i>	11,50€
<i>Pfeffer / Limette</i>	9,00€	Gin Wilderen Double You & Fever tree	
Gin Hendricks & Fever Tree Indian Tonic		elderflower	
<i>UK / serviert mit</i>		<i>Belgien / serviert mit Süssholz</i>	12,00€
<i>Gurke/schwarzer Pfeffer</i>	11,00€		

Ferdinand's Saar Dry Gin & Fever tree mediterranean
Germany / serviert mit Limette.....13,50€

Mombasa Club Gin & Schweppes Tonic
UK / serviert mit Apfel / Orangenschale....8,50€

Siegfried Rheinland Dry Gin & Fever Tree Indian Tonic
Germany / serviert mit Zitronenschale...12,00€

Opyus Luxembourg Dry Gin & Fever tree mediterranean 
Luxembourg / serviert mit Wachholderbeeren Orangenschalen.....13,50€



Entrées

Zopp vum Dag

Potage du jour

Tagessuppe..... 6,00€

Zopp vum Homard

Bisque de homard

Hummersuppe..... 8,50€

Krevettencocktail

Cocktail de crevettes

Garnelencocktail..... 11,00€

Hausmaacher Paté

Pâté maison

Hausgemachte Terrine..... 9,00€

« Feierténgszalot »

Salade de viande à la façon luxembourgeois

Fleischsalat nach luxemburger Art..... 15,00€

Réi Ham aus dem Räächerhaischen

Jambon cru fumé

geräuscherter roher Schinken..... 13,00€

Carpaccio vum Rand

Carpaccio de boeuf

Carpaccio vom Rind..... 17,50€

*Stecker vum Parmesan - Olivenueleg - Balsamicoessig
Copeaux de parmesan - huile d'olive - vinaigre de balsamique
Gehobelter Parmesan - Olivenöl - Balsamicoessig*

Hallef Dosen Schlécken

6 Escargot

6 Weinbergschnecken..... 11,00€

Hausmaacher Quiche (saisonal)



Quiche maison

Hausgemachte Quiche..... 9,00€

Scampis am Knuewelek (6x)

Scampis à l'ail

Scampis im Knoblauche..... 16,50€

Fräschenhamen am Knuewelek

Cuisses de grenouilles à l'ail

Froschschenkel im Knoblauch..... 17,50€

Hauptplats

Geméschten Ham mat Fritten an Zalot

Jambon mixte, frites et salade

Gemischter Schinken mit

Pommes und Salat..... 18,50€

Hausgemaachten Paschtéit

Bouchée à la reine

Königinpastete..... 18,00€

Scampis am Knuewelek (12x)

Scampis à l'ail

Scampis im Knoblauch..... 24,50€

Panéierten Schnitzel

Escalope viennoise

Paniierter Schnitzel..... 17,00€

Schnitzel mat Champignonszooss

Escalope sauce champignons

Schnitzel mit Champignonsauce..... 18,50€

Panéierten Cordon-bleu

Cordon bleu pané

Paniertes Cordon bleu..... 20,50€

Cordon bleu mat Champignonsauce

Cordon-bleu sauce champignons

Cordon bleu mit Champignonsauce..... 22,00€

Rëppercher vum Schwain (Spareribs)



Spareribs

Schweinerippchen..... 23,00€

Hausgemaachten Hamburger vum Rand

Hamburger maison (pure boeuf)

Hausgemachter Hamburger vom Rind..... 17,50€

Hausgemaachten Cheeseburger vum Rand

Cheesburger maison (pure boeuf)

Hausgemachter Cheeseburger..... 18,50€

Eis Zaloten

Bauernzalot

Salade paysanne

Bauernsalat..... 16,50€

Gemischten Zalot - gebroden Speckgromperen -
Spigelee - Crautons - Knuewelek
Salade mixte - pommes de terre aux lardons -
oeuf plat - croûtons - ail
Gemischer Salat - Bratkartoffeln mit Speck -
Spiegelei- Croûtons - Knoblauch

Zalot „Beim Bertchen“

Salade „Beim Bertchen“

Salat „Beim Bertchen“..... 22,00€

Gemischten Zalot - Emincé vum Rand mat Kraider - Ee
Salade mixte - Emincé de boeuf aux épices - oeuf
Gemischer Salat - Geschnezeltes vom Rind - Ei

Scampis - Zalot

Salade de scampis

Garnelensalat..... 23,50€

Gemischten Zalot - gebroden Scampis
Salade mixte - scampis sautés
Gemischer Salat - gebratene Garnelen

„Feiersténgszalot“

Salade de viande à la façon luxembourgeoise

Fleischsalat nach luxemburger Art..... 23,50€

Fajitas

Fajitas mat Poulet

Fajitas au poulet

Fajitas vom Hähnchen..... 22,00€

Fajitas vum Rand

Fajitas au boeuf

Fajitas vom Rind..... 23,00€

Fajitas mat Scampis

Fajitas aux scampis

Fajitas mit Garnelen..... 23,50€

Fajitas gemëscht

Fajitas mixte

Fajitas gemischt..... 23,00€

Rand an Poulet
boeuf & poulet
Rind und Hähnchen

Fajitas Land an Mier

Fajitas terre & mer

Fajitas Land und Meer..... 24,50€

poulet & scampis
Hähnchen mit Scampis

Fajitas mat Geméis

Fajitas aux légumes

Fajitas mit Gemüse..... 18,50€

Kannerkaart

« Lightning Mc Queen »

1 Lëtzebuerger Grillwurst mat Fritten

1 saucisse avec pommes frites

1 Bratwurst mit Pommes..... 6,50€

« Mickey Mouse »

Mini-Steak gegrillt

Mini-steak grillé

Mini-Steak gegrillt..... 17,00€

« Bugs Bunny »

Paschtéitchen mat Fritten

Bouchée à la reine avec frites

Königspastete mit Pommes..... 13,50€

« Asterix »

Panéierten Schnitzel mat Fritten

Escalope viennoise avec frites

Wienerschnitzel mit Pommes..... 11,00€

Fir eis Végetarier, froot no eisen Suggestiounen. 

Vum Grill

”

Eat beef

because the west was not won on salad


”

Schwéngskotlett vum Grill 450 gr
Côte de porc
Schweinekotelett..... 19,50€

Filet vum Rand 300 gr
Filet de boeuf
Filet vom Rind..... 34,00€

Fauxfilet vum Rand 350 gr
Faux-filet de boeuf
Roastbeef vom Rind..... 29,00€

Côte à l'Os vum Rand 700 gr
Côte de boeuf
Entrecôte mit Knochen..... 36,00€

Rib-eye vum Rand 500 gr 
Rib-eye de boeuf
Rib-eye vom Rind..... 33,00€

Kallefskotlett +/- 500 gr
Côte de veau
Kalbsskotelett..... 32,00€

Spiess vum Rand 350 gr
Brochette de boeuf
Spiess vom Rind..... 29,00€

Päerdssteak 250gr
Steak de cheval
Pferdesteak..... 36,00€



All Gewiichter baséieren op dem Bruttogewiicht virum Grillen
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen
Tous les poids sont basés sur le poids brut avant la cuisson

Spezialitéiten

Tomahawk vum Rand 1,2kg



Tomahawk steak de boeuf

Tomahawk vom Rind.....55,00€

Jee no Disponibilitéit

T-Bone vum Rand 900gr

T-Bone de boeuf

T-bone vom Rind.....79,00€

Jee no Disponibilitéit



Zoosen an Extra

Kraider Botter

*Beurre à l'ail
Kräuterbutter*

Peffer Zooss

*Sauce au poivre
Pfeffersauce*

Bearnaise Zooss

*Sauce béarnaise
Bearnaise Sauce*

Provençale Zooss

*Sauce provençale
Provenzalische Sauce*

Champignon Zooss

*Sauce aux champignons
Champignonsauce*

**All eis Plat's gi zerwéiert mat Fritten oder
enger Gromper am Uewen an Zalot.**

*Tous nos plats sont servis avec pommes frites ou
pomme au four et de salade.*

*Alle Gerichte werden mit Pommes oder Ofen-
kartoffel und Salat serviert.*

Extra:

*Iwerbaakenen Gratin aus dem Uewen
Gratin dauphinois*

Kartoffelgratin.....3,00€

Desserts

Eis Klassiker

Glace mat waarmen Hambier

Glace vanille aux framboises chaudes

Vanille Eis mit heißen Himbeeren.....7,00€

Dame blanche

Glace vanille, chocolat chaud

Vanille Eis mit heißer Schokolade.....6,50€

Café Glacé

Glace Vanille et mocca, café

Vanille und Mocca Eis, Kaffee.....6,50€

Eis Glacen

1 Boule Glace.....2,00€

2 Boule Glace.....3,80€

*Goût: Vanill, Schockela, Mocca,
Äerdbier, Pistasch*

*Goûts: vanille, chocolat, mocca,
fraise, pistache*

*Wahl : Vanille, Schokolade, Mocca,
Erdbeere, Pistazie*

Coupe mixte

*Goût: Vanill, Schockela, Mocca,
Äerdbier, Pistasch*

*Goûts: vanille, chocolat, mocca,
fraise, pistache*

*Wahl : Vanille, Schokolade, Mocca,
Erdbeere, Pistazie.....6,50€*

*Glace 3 boules au choix
3 Kugeln eis nach Wahl*

1 Boule Sorbet.....2,40€

2 Boule Sorbet.....4,60€

*Goût: Zitroun, Passiounsfruucht,
Cassis, Meloun*

*Goûts: citron, fruit de la passion,
cassis, melon*

*Wahl : Zitrone, Passionsfrucht,
Cassis, Melon*

Coupe Sorbet

*Goût: Zitroun, Passiounsfruucht,
Cassis, Meloun*

*Goûts: citron, fruit de la passion,
assis, melon*

*Wahl : Zitrone, Passionsfrucht,
Cassis, Melon.....7,00€*

*Sorbet 3 boules au choix
3 Kugeln Sorbet nach Wahl*



Eis hausgemaachten Desserten

Hausgemaachten Aapelstrudel

« Apfelstrudel » maison

Hausgemachter Apfelstrudel..... 8,00€

Hausgemaachten Parfait mat Grand-marnier



Parfait glacé au Grand-Marnier

Eisparfait mit Grand-marnier..... 7,50€

Hausgemaachten Schockelasmousse

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse..... 6,50€

Hausgemaachten « Crème brûlée »

Crème brûlée maison

Hausgemachte « Crème brûlée »..... 6,50€

« Moelleux » mat Schockela

Moelleux au chocolat

« Moelleux » mit Schokolade..... 9,50€

Kaffi « Gourmand »

Café « Gourmand »

Kaffee « Gourmand »..... 11,00€



Café

Café.....	2,50€	Chocolat Chaud.....	4,00€
Espresso.....	2,50€	Infusion:	
Double Espresso.....	4,00€	<i>Menthe / Fenouil / Lemon /</i>	
Decafiné / Café ou		<i>Camomille / Noir.....</i>	2,60€
Espresso.....	3,00€	Irish Coffee	
Cappuccino Italien.....	3,00€	<i>Tullamore Dew Irish Whiskey (5cl) , sucre de</i>	
Cappuccino Chantilly.....	3,50€	<i>cannes, chantilly.....</i>	8,50€
Lait Russe.....	4,00€	French Coffee	
		<i>Grand-marnier (5cl), sucre de cannes,</i>	
		<i>chantilly.....</i>	8,50€

Nos Digestifs (5cl)

Averna.....	4,00€	Maciera Brandy.....	4,00€
Baileys.....	4,00€	1920 Brandy.....	4,00€
Amaretto.....	4,00€	Cointreau.....	4,00€
Sambucca.....	4,00€	Fernet Branca.....	4,50€
Grand-Marnier.....	5,00€	Beirao Liqueur.....	4,00€
Buff.....	4,00€	Vielle Prune « Louis Roque ».....	12,00€



Whiskey (5cl)

Johnie WALKER Red Label <i>Blend Scotch whiskey</i>	4,00€	Talisker 10 Years <i>Single malt whiskey</i>	9,00€
Jack Daniels Old NO. 7 <i>Tennessee whiskey</i>	8,50€	Oban 14 Years <i>Single malt whiskey</i>	11,00€
J&B RARE <i>Scotch whiskey</i>	4,00€	Glendalough SM Mizunara Oak Finish 13 Years <i>Irish Single Malt</i>	19,50€
Bushmills Original <i>Blended whiskey</i>	4,50€	Ardbeg Ten <i>Single malt whiskey</i>	12,00€
Glenkinchie12 Years <i>Single malt whiskey</i>	8,50€	Lagavulin 16 Years <i>Single malt whiskey</i>	15,50€
Clynelish 14 Years <i>Single malt whiskey</i>	13,00€	Dalwhinnie 15 Years <i>Single malt whiskey</i>	9,50€
Caol Ila 12 Years <i>Single malt whiskey</i>	11,00€	Royal Lochnager 12 Years  <i>Single malt whiskey</i>	10,00€

Soft Drinks

Cola / Cola zero <i>Cola light</i>	2,30€	Ice Tea Green	2,80€
Fanta / Sprite	2,30€	Looza jus d´orange	2,50€
Rosport blue <i>0,50</i>	3,50€	Looza jus de pomme	2,50€
Gerolsteiner Medium <i>1Lt</i>	7,00€	Looza jus de tomate	2,50€
Viva <i>0,25</i>	2,20€	Looza jus d´ananas	2,50€
<i>0,50</i>	3,50€	Looza jus multi	2,50€
<i>1Lt</i>	7,00€	Looza Ace Green	2,50€
Rosport Classic	2,50€	Schweppes Bitter Lemon	2,90€
Ice Tea / Ice Tea Pêche	2,50€	Schweppes Tonic	2,90€
		Gerolsteiner Apfelschorle	2,50€



Beim Bertchen

Bières

Diekirch au fût:

0,20.....	2,20€	0,30.....	3,20€
0,25.....	2,70€	0,50.....	5,40€

Bouteilles

Franziskaner Weissbier 0,50.....	4,80€	Lefe Blonde / Brune	4,50€
Franziskaner Weissbier (alkoholfrei) 0,50.....	4,80€	Diekirch Radler Citron (alkoholfrei)	4,00€
Franziskaner Blutorange (alkoholfrei) 0,33.....	4,00€	Diekirch Grand-Cru	4,00€
Franziskaner Zitrone (alkoholfrei) 0,33.....	4,00€	Hoegaarden Rosé	4,00€
Becks Blue (alkoholfrei)	3,80€	Ramborn Cidre	5,00€
		Liefmanns Fruitée	4,00€
		Corona	6,00€

Longdrinks

Batita De Coco Ananas	5,50€	Vodka Orange	6,00€
Pisang Orange	6,00€	Passoa Orange	6,00€
Baccardi Cola	5,30€	Martini-Bière	6,50€
Vodka Lemon	6,40€	Cola Vin	4,00€



Rhums (5cl)

Rhum Abuelo 7 Ans  <i>7 ans en fût de chêne à Bourbon 40°</i>6,50€	Rhum Diplomatico Mantuano <i>Venezuela</i>9,00€
Rhum black Sheriff A.O.C American Barrel <i>Rhums Agricole de Martinique</i>7,50€	Rhum Diplomatic Reserva Exclusiva 12 Ans <i>Venezuela</i>11,00€

Eau-de-vie Pitz Schweitzer (5cl)

Pomme <i>40%</i>2,50€	E'slecker Droep <i>40%</i>2,50€
Poire <i>40%</i>2,50€	Noesdroepp <i>40%</i>3,00€
Mirabelle <i>40%</i>3,00€	Nössliqueur <i>30%</i>3,00€
Quetsch <i>40%</i>3,00€	

Eau-de-vie la Finesse (5cl)

Mirabelle „La Finesse“ <i>Pitz SCHWEITZER Hosingen</i>4,00€	Framboise „La Finesse“ <i>Pitz SCHWEITZER Hosingen</i>4,00€
Poire Williams „La Finesse“ <i>Pitz SCHWEITZER Hosingen</i>4,00€	

Eau-de-vie Hagemeyer (5cl)

Mirabelle d'Alsace.....6,50€	Framboise d'Alsace.....6,50€
Poire Williams d'Alsace.....6,50€	

Grappa Villa de Varda (5cl)

Grappa Moscato <i>100% Moscato</i>7,00€	Grappa Moscato Riserva  <i>100% Moscato Giallo</i>8,00€
--	---



Nico Lenertz gründete die Firma Freelance Vins Fins, die heute ihren Sitz in seinem Heimatort Bech hat, bereits 1987. Heute beschäftigen er und sein Sohn Alain Lenertz 4 Mitarbeiter. „Freelance“ galt ursprünglich als Topadresse für hochwertige Weine aus dem Burgund. Heute verwalten sie ein Sortiment mit über 100.000 Flaschen renommierter Winzer aus allen Regionen Frankreichs und der ganzen Welt sowie eine exklusive Auswahl hochwertiger Spirituosen.

Zu den jährlichen Highlights bei Freelance Vins Fins gehören die „Dégustationen“ zu denen alle bestehenden Kunden im März und im Oktober nach Bech eingeladen werden.

www.freelance-vins.lu



LE DOMAINE

Le Domaine Ott commence lorsque Marcel Ott, jeune ingénieur agronome, achète différents domaines en Provence. Il entreprend une reconstruction vinicole de ces domaines qui ont été touchés par le phylloxera. Aujourd'hui, ce sont toujours ses descendants qui gèrent les trois domaines : Le Clos Mireille, Château de Selle et Château Romassan.

BY OTT

By Ott – Rosé est un assemblage de grappes provenant du Château de Selle et du Clos Mireille. By Ott – Rosé est une nouveauté du Domaine Ott et est élaboré dans la cave du Château de Selle.

LA DÉGUSTATION

Une robe rose pâle cristalline aux reflets orangés. Nez fin et fruité aux notes de pêche blanche et d'abricot, mêlées de fruit de la passion et de mangue. Bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude, on retrouve les caractères fruités avec en plus le zeste d'agrumes et les épices douces (cannelle, cardamome). La grande tradition des rosés des Domaines Ott* au service d'un vin jovial et élégant.





De Clos Mon Vieux Moulin ass zenter 1689 Synonym fir héichwerteg Wäiner. D'Cousins Luc a Frank Duhr féiern de moderne Famillje-Betrieb an der 11. Generatioun.

Nohalteg, ökologesch a responsabel Schaffen steet op eise 14 Hektar Wéngerten un éischter Stell. Haaptsorten sin de Riesling, de Pinot Gris an de Pinot Noir. D'Drauwen

äus den optimal besonnte Laagen Ahn Palmberg an Ahn Göllebour stamen äus Wéngerte vun iwwer 40 Joër. Vill Wäiner gin am Holzfaass an a klenge Barriquen äusgebaut

Als Grëndungs-Mitglied vun der Organisatioun „Domaine et Tradition“ steet Clos Mon Vieux Moulin bei Wäin a Crémant konsequent fir Qualitéit.



25, rue de Niederdonven L-5401 AHN
 Tél: +352 76 07 46

www.domaine-et-tradition.lu
www.duhrfreres.lu

Lëtzebuenger Mousel

DÉFI « CRÉMANT PRESTIGE »

Clos « mon vieux Moulin »

DUHR Frères.....59,00€

Assemblage harmonieux de Pinot noir et de Chardonnay, les deux partiellement élevés sous-bois pendant 1 an. Ensuite, le temps complète l'ouvrage pour un passage sur lattes de 50 mois.

CRÉMANT BRUT « MONMOULIN »

Clos « mon vieux Moulin »

DUHR Frères.....38,00€

CHARDONNAY « ÉLEVÉ EN BARRIQUE »

Clos « mon vieux Moulin »

DUHR Frères.....44,00€

PINOT GRIS « DOMAINE ET TRADITION »

Clos « mon vieux Moulin »

DUHR Frères.....42,00€

RIESLING « AHN PALMBERG »

Clos « mon vieux Moulin »

DUHR Frère.....36,00€

PINOT GRIS « AHN GÖLLEBOUR »

Clos « mon vieux Moulin »

DUHR Frères.....36,00€

PINOT NOIR « AHN GÖLLEBOUR »

Clos « mon vieux Moulin »

DUHR Frères.....39,00€

Vins blancs

France

Chardonnay, Pays d'Oc IGP



Languedoc / Les Clefs de Terre Dieu.....26,00€

Saint Veran

Vergissan / Domaine

Saumaize-Michelin.....42,00€

Mâcon-Vergisson

Vergissan / Domaine

Saumaize-Michelin.....43,00€

Italie

Tiare Sauvignon DOC Collio

Friuli / Tiare38,00€

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Chardonnay Alto Adige

Süd-Tirol / Alois Lageder.....38,00€

Australie

Muscat « Late Harvest »

Victoria / Brown Brothers.....27,00€

Cépage : 100% Muscat d'Alexandrie

Portugal

Quinta de Cidrô, Chardonnay

Douro /- Real Companhia Velha.....39,00€

Vins rosés

France

Cuvée Elegance Rosé BIO
Château Beaubois.....26,00
Cépage : 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Cinsault

Les Croisières « Lighthouse Special Réserve »
Longuedoc / Les Croisières24,00€
Cépage : 70% Cabernet, 30% Carignan

Domaine Houchart
Provence / Domaine Houchart.....23,50€

« By OTT » Rosé
Provence / Domaines OTT.....39,50€

Domaine du Tariquet Rosé de Pressée
Côtes de Gascogne / -
Domaine du Tariquet.....23,00€

Tavel « La Comballe »
Rhône / Delas.....38,00€

Italie

Dama, Montepulciano d'Abruzzo
Abruzzo / Marramiero.....24,00€

Espagne

Baltasar Gracián Rosé
Espagne.....22,00€

Allemagne

Spätburgunder Weissherbst
Baden / Schwörer.....26,00€



Vins rouges

France

Pinot Noir Léon Beyer
*Alsace / Domaine Leon Beyer.....*47,00€

Moulin à vent
*Bourgogne / Domaine Romanesca.....*45,50€

Morgon
*Beaujolais / Joseph Drouhin.....*41,00€

Vacqueyras « Domaine des Genêts »
*Rhône / Delas.....*45,00€

Gigondas
*Rhône / Château Redortier.....*49,00€

Château Montaguillon
*Bordeaux / Montagne Saint Émilion.....*49,00€

Côtes du Rhône « Saint-Esprit »
*Rhône / Delas.....*26,50€

Châteauneuf-du-Pape
*Rhône / Domaine Duclaux.....*52,00€

Harmonie 
*Rhône / Costière de Nîmes.....*49,00€
Cépage : 85% Syrah, 15% Grenache

Chiroubles
*Beaujolais / Daniel Bouland.....*39,00€

Pas de l'Âne, Saint Émilion Grand Cru
*Saint-Émilion.....*39,00€
Cépage : 55% Merlot, 45% Cabernet franc

Italie

Chianti Classico 
*Toscana / Le Filigare.....*37,00€

Rosso di Montalcino Tirso
*Toscana / Villa Le Prata.....*52,00€
Cépage : 100% Sangiovese grosso

Papale Linea Oro, Primitivo di Manduria 
*Puglia / Varvaglione Vigne & Vini.....*34,00€
Cépage : 100% Primitivo di Manduria

Nero d'Avola Lorlando IGT
*Sicilia / Assuli.....*26,00€
Cépage : 100% Nero d'Avola

Valpolicella Classico Superiore Ripasso
*Veneto / Monte del Fra*34,00€
Cépage : 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella

Amarone della Valpolicella Classico 
*Veneto / Monte del Fra.....*59,00€
Cépage : 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella
James Suckling : 95/100 Points

Brunello di Montalcino
*Toscana / Villa Poggio Salvi.....*89,00€
Cépage 100% Sangiovese grosso

Chile

Cabernet Sauvignon Colchagua
Chile, Colchagua Valley /-
*Vina Los Vascos.....*43,00€

Espagne

Muga Reserva

Rioja / Bodegas Muga.....44,00€

R. Parker : 91/100 Points

Muga Reserva « Magnum »

Rioja / Bodegas Muga.....87,00€

Orben

Rioja / Bodegas Orben.....48,00€

R. Parker : 90/100 Points

Condado de Haza

Ribera del Duero / Alejandro Fernandez.....34,00€

Cépage : Tempranillo

Pesquera Tinto



Ribera del Duero / Alejandro Fernandez.....34,00€

Cépage : Tempranillo / Tinto Fino

Flor de Vetus

Toro / Artevino.....24,00€

Cépage : 100% Tinto de Toro

Portugal

Duas Quintas Douro

Douro / Adriano Ramos-Pinto.....26,00€

Azamor

Alentejo / Azamor Wines.....24,00€

Azamor « Petit Verdot »

Alentejo / Azamor Wines.....43,00€

Cépage : Petit Verdot

Quinta dos Aciprestes



Douro / Jorge Moreira.....34,00€

Parker : 89/100 Points

Argentin

Fabre Montmayou Patagonia Gran Reserva



Alto Valle, Rio Negro, Patagonia /

Fabre Montmayou.....59,00€

Cépage : 100% Malbec

Alta Vista « Terroir Selection »

Mendoza.....49,50€

R. Parker : 92/100 Points

Malbec Reserva

Mendoza / Domaine Bousquet.....31,00€

Australie

Shiraz Ten Acres

Victoria / Brown Brothers.....39,50€

Cépage : 100% Syrah

Californie

Zinfandel Rancho Zabaco Sonoma Heritage

Rancho Zabaco.....45,50€

Afrique du sud

Cabernet Sauvignon « Allesverloren »

Swartland / Allesverloren.....46,50€

Cépage : 100% Cabernet Sauvignon

Vins ouverts

Cuvée du Patron rouge ou rosé :

Bouteille	24,50€
Pichet 0,50	16,50€
Pichet 0,25	8,50€
Verre 0,15	5,50€

”
**In
vino
veritas**

Im Wein steckt die Wahrheit



Cuvée M (Pinot Gris & Auxerrois)

Pichet 0,50	16,50€
Pichet 0,25	8,50€
Verre 0,15	5,50€

Rivaner (Duhr & Frères)

Pichet 0,50	11,00€
Pichet 0,25	6,00€
Verre 0,15	4,00€





All Daag ausser Mëttochs op



Beim Bertchen



Beim Bertchen



www.beimbertchen.lu

37, am Duerf
L-9841 Wahlhausen
tél: +352 92 16 21
info@beimbertchen.lu



Take me home with you!