

Petit

FILOU

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

WILLKOMMEN IM *PETIT FILOU*

Es ist schön, Sie bei uns zu haben. Ähnlich wie der Winzer stets nach Balance strebt, so sind auch wir bedacht, Ihnen im Angebot unserer Speisen eine Balance zwischen Genuss, gesunden und wertvollen Inhaltsstoffen und der Fokussierung auf Nachhaltigkeit und Regionalität zu offerieren. Das Ganze darf noch eine gute Balance zwischen Preisen und Leistungen haben und schon versteht sich unsere

„Speisekarten-Philosophie.“







Wir sind bemüht stets etwas Abwechslung anzubieten. Achten Sie deswegen gerne auf unsere Tagesangebote. Bitte haben Sie dafür Verständnis, wenn einmal ein Gericht „aufgegessen“ ist und demnach nicht verfügbar ist. Auch kann es sein, dass die Zubereitung etwas länger dauert, weil wir uns bei jedem Essen, im oben beschriebenen Sinne, Mühe geben. Nehmen Sie sich Zeit und bedenken Sie, dass wir „slow-food“ sind und uns für Vieles Zeit nehmen. Auch für Sie.

Unser Team ist unser wichtigstes Gut und gestaltet das Wohlgefühl in unserem Filou. Zu dem Team gehören viele Menschen, die vor und hinter den Kulissen arbeiten. Wenn Sie ihrem Wohlgefühl Rechnung tragen möchten und Ihrem Ansprechpartner im Service ein Trinkgeld geben, so dankt Ihnen das gesamte Team, denn wir teilen alle einvernehmlich gerecht. Herzlichen Dank dafür!

Guten Appetit. Piep, piep, piep...

Petit Filous

ALLER-ANFANG-IST-HERZLICH-SNACKS

Nachos mit drei Saucen und Käse überbacken 	8.5
Mallorquinische Oliven ^{1,5,8} mit Dinkel-Kruste 	6.0
Zwei Scheiben Brot, getoastet, mit Aioli 	3.2
Schale mit Erdüssen  260 g.....	4.8
Schale mit Kartoffelchips  80 g.....	2.4
Schale mit Trüffelchips  80 g.....	5.9

Petit Filous

BROTZEITEN AUF DEM HOLZBRETT SERVIERT

Unser leckeres Petit Filou Brot ist vegan und laktosefrei und nach einem alten Rezept aus 100% fein gemahlenem Dinkelmehl gebacken. Unser Brot, Käse, Schinken, Wurst und Gemüse beziehen wir ausschließlich aus der Region.

Tomate & Mozzarella 	11.5
<i>2 Scheiben Dinkel-Kruste mit Tomate, Mozzarella, Olivenöl und Balsamico</i>	
Warmer Ziegenkäse 	12.5
<i>2 Scheiben Dinkel-Kruste mit Ziegenkäse, wildem Honig und Walnüssen</i>	
Ardenner Schinken Brett ^{1,5,7}	12.5
<i>2 Scheiben Dinkel-Kruste mit frisch aufgeschnittenem Ardenner Kernschinken, Butter und Monschauer Senf</i>	
Schlemmer-Brotzeit ^{1,5,7}	18.9
<i>Schinken und Salami aus den Ardennen, feine Ardenner-Mettwurst, Dinkel-Kruste, Butter und Monschauer Senf</i>	
Käseversuchung 	13.9
<i>2 Scheiben Dinkel-Kruste mit 3 verschiedenen Käsesorten, Butter und Feigensenf</i>	
Käsefreund 	18.9
<i>3 Scheiben Dinkel-Kruste mit 5 verschiedenen Käsesorten, Butter und Feigensenf</i>	
Camembert gebacken 	8.9
<i>2 Bio gebackene Camembert mit Preiselbeeren und Dinkel-Kruste</i>	

 vegetarisch  vegan

KROSSARTIGE FLAMMKUCHEN





Es gab nur einen, der die Flammkuchenböden noch leckerer herstellen konnte als wir: die Firma Tarte Gourmet in Hauenstein in der Pfalz, direkt an der elsässischen Grenze. Echte Flammkuchenböden, also wahre „Tarte Flambeés“ werden ohne Hefe hergestellt und brauchen Luftpolster, sind hauchdünn und „krossartig“.

Flammkuchen Tradition mit Speck und Zwiebeln ^{1,5,7}	13.9
Flammkuchen Gratinée mit Speck, Zwiebeln und Käse ^{1,5,7}	14.5
Flammkuchen Käse & Lauch ⁶ 	13.9
Flammkuchen Mediterran mit Tomaten, Peperoni und Käse ⁶ 	13.9
Flammkuchen Lachs & Dill ⁷	13.9
Flammkuchen Drei-Käse 	14.5
<i>...mit Brie, Reblochon, Blauschimmelkäse und Zwiebeln</i>	
Flammkuchen oder Dinkel-Flammkuchen Ardennen	17.9
<i>...mit Ardenner Schinken und Emmentaler</i>	
Flammkuchen Ente	18.9
<i>...mit Entenbrust, Brie, Apfel und Thymian</i>	
Flammkuchen Garnelen.....	18.9
<i>...mit Garnelen, Lauch und Emmentaler</i>	
Dinkel-Flammkuchen „Lord John“  oder 	14.5
<i>...mit Grillgemüse, Pflanzenkäse oder Käse und feinen Kräutern</i>	
Flammkuchen „Tom Tom“ oriental, pikant.....	14.5
<i>...mit Hähnchenkebab, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln</i>	
Flammkuchen „Pulled Plant“ 	14.9
<i>...mit gezupftem Fleischersatz aus Erbsenproteinen, Zwiebeln und Paprika</i>	
Flammkuchen Thunfisch-Lauch.....	15.9
<i>...mit Thunfisch und Lauchzwiebeln</i>	
Flammkuchen Tomate-Mozzarella 	16.9
<i>...mit Tomaten, Mozzarella, grünem Pesto und Creme fraiche</i>	
Extrawünsche: Salami, Tomaten oder Käse je	0.6

Achten Sie darüber hinaus auf unsere Flammkuchen-Angebote der Saison auf den Tafeln!

Petit Filous

HERZHAFTE LECKEREIEN

Spinatstrudel  (dauert ca. 30 Minuten)	7.9
<i>Warmer Blätterteigstrudel mit Spinat, Hirtenkäse und Pinienkernen</i>	
Doppelte Portion Spinatstrudel 	13.9
Garnelen aus dem Ofen in Olivenöl, Zitrone und Knoblauch.....	12.5
<i>...dazu 2 Scheiben überbackene Dinkel-Kruste</i>	
Grillgemüse mit Ziegenkäse  oder veganem Käse 	11.2
<i>...dazu 2 Scheiben Dinkel-Kruste</i>	

Petit Filous

FLEISCHES LUST

Ardenner Mettwurst ^{1,5}	7.9
<i>...mit Monschauer Senf und Dinkel-Kruste</i>	
jede weitere Mettwurst ^{1,5}	5.5
Boeuf Bourguignon mit Dinkel-Kruste <i>von Freitag bis Sonntag</i>	16.9
<i>Das Original! Hausgemachte Spezialität: geschmortes Rindfleisch nach Burgunder Art</i>	

Petits Filous

SANDKASTEN

Flammkuchen „Filouchen“ für unsere kleinen Gäste.....	11.9
Flammkuchen „Filouchen“ für unsere großen „kleinen Gäste“	12.9
<i>...wahlweise auch als Dinkel-Flammkuchen</i>	
wahlweise mit Tomaten, Käse oder Salami je.....	0.7

Petit Filous

SÜSSE LECKERCHEN & KUCHEN

Hausgemachte Belgische Waffeln 	
...mit Puderzucker	6.5
...Sahne und Vanilleeis	7.3
...mit Schoko- oder Erdbeersauce ^{3,5,7}	+0.7
Süßer Flammkuchen mit Apfelscheiben und Zimt-Zucker ^{5,8} 	13.5
Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{3,5,7} 	6.9
<i>Enthält Rosinen</i>	
Oma Lenis Nusskuchen, 2 Stücke 	5.5
...nach altem Familienrezept	
aber bitte mit Sahne 	+0.7

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen / 2 mit Phosphaten / 3 mit Farbstoffen / 4 geschwärzt / 5 mit Antioxidationsmitteln / 6 mit Geschmacksverstärkern / 7 mit Süßungsmitteln / 8 Säuerungsmittel / 9 geschwefelt / 10 gewachst / 11 mit Milcheiweiß / 14 chininhaltig / 15 koffeinhaltig

Alle Preisangaben sind in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung. Änderungen vorbehalten. Damit auch unsere Gäste mit einer Lebensmittelunverträglichkeit ihre Speisen unbesorgt genießen können, halten wir eine Infomappe bereit, in der die Allergene ausgewiesen sind.

 vegetarisch  vegan

Petit
FILOU

GETRÄNKE

PETIT FILOUS GETRÄNKEKARTE

„Lasst uns träumen und naiv sein, die da draußen werden schäumen, doch passiv bleiben, weil sie in sich spüren und erahnen, dass wir es sind, die Ahnung haben.“–

BB

Petit Filou

FEINER GORILLA-KAFFEE AUS DER LA CIMBALI SIEBTRÄGER-WUNDERMASCHINE

Unser „Gorilla“ Kaffee wird mit viel Zeit und Liebe von der privaten Kaffeegroßrösterei A. Joerges hergestellt, die seit 1847 für beste Qualität steht.

Kaffee Crema.....	3.0
Espresso/Doppelter Espresso.....	2.4/3.5
Espresso/Doppelter Espresso Macchiato.....	3.0/3.8
Cappuccino.....	3.7
Latte Macchiato.....	4.3
Café au Lait.....	4.8
Glas Tee.....	3.2
<i>Schwarzer Tee, Minze, Grüner Tee, Früchtetee, Moringa, Kräutertee. Unser Tee „KEO Tea“ ist ein Fairtrade Bio-Tee in Spitzenqualität.</i>	
Heiße Schokolade mit Sahne.....	3.8

Petit Filous

BIERE FÜR DEN DURST

Eifeler Landbier, naturtrüb, vom Fass 0,3l/0,53.5/5.7

Mühlensälsch 0,33 l.....3.5

Benediktiner Weißbier, naturtrüb 0,5 l.....5.7

Benediktiner Weißbier, alkoholfrei 0,5 l.....5.7

Cornelius-Bräu: Spezialbier aus Aachen nach traditionellem Brauverfahren handwerklich hergestellt. Cornelius-Bräu ist und verkörpert Heimat.

Sanctus hell 0,375 l.....5.3

Leicht fruchtig im Geschmack, frisch und spritzig

Leffe Bruin, obergäriges, dunkles, belgisches Abteibier 0,33 l.....5.7

Guinness 0,33 l.....5.2

Warsteiner alkoholfrei 0,33 l.....3.5

Eifeler Radler Zitrone 0,33 l.....3.5

Petit Filous

WASSER AUS DER EIFEL

Brohler Gourmet Classic 0,75 l.....5.7

...mit fein dosierter Kohlensäure

Brohler Gourmet Classic 0,25 l.....2.6

...mit fein dosierter Kohlensäure

Brohler Gourmet Naturell 0,75 l.....5.7

Brohler Gourmet Naturell 0,25 l.....2.6

GETRÄNKE

Petit Filous

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lindauer <i>Bio</i> Apfelsaft naturtrüb 0,2 l.....	3.2
Lindauer Kirschsft <i>Kinderwein</i> 0,2 l.....	3.2
Lindauer Rhabarbernektar 0,2 l.....	3.2
Alle Säfte auch als Schorle 0,3 l.....	3.5
Bluna Orangenlimonade ^{1,3,5} 0,2 l.....	3.2
Bluna Zitronenlimonade ^{1,5} 0,2 l.....	3.2
Afri Cola ^{3,15} 0,2 l.....	3.2
Afri Cola Zero ^{3,15} 0,2 l.....	3.2
Schweppes Indian Tonic ^{9,14} 0,2 l.....	3.2
Schweppes Russian Wildberry 0,2 l.....	3.2

Petit
FILOU

OFFENE WEINE & CO

PETIT FILOU

ist nicht nur Bistro, Café und Weinhaus, sondern auch ein Weinhandel. Die folgenden Produkte finden Sie (bis auf die Schatzkammerweine) auch in unserem Weinregal im Eingangsbereich vom Petit Filou. Sollten Sie größere Mengen wünschen, beliefern wir Sie gern im Raum Aachen oder engerem Umkreis. Wir verkaufen Ihnen die Weine zu normalen Handelspreisen.

Im Bistro bieten wir Ihnen die Weine zu einem Serviceaufpreis von 16 € (Korkgeld) an. Somit schaffen wir auch bei den Preisen absolute Transparenz. Petit Filou-Weine schmecken am besten im Petit Filou. Wenn Sie einmal nicht kommen können, dann haben Sie auch ein Stück Petit Filou bei Ihnen zu Hause. Wir nennen Ihnen also im Folgenden auch den Regalpreis zur Mitnahme (in violett).

SANTÉ!

APERITIF

PETIT FILOU WILL LANGSAM EROBERT WERDEN

.....Preise/**Regalpreise**

„Vamos un Vermouth“

In Spanien ist Vermouth Teil der Begegnungskultur. Grund genug dies auch europäisch zu verheiraten und im Petit Filou hoffähig zu machen, zumal so nahe an der Wermutsbrunnstraße. Yzaguirre aus Katalonien ist einer der bekanntesten spanischen Vermouths.

SP413 Yzaguirre Vermouth Blanco Clásico 0,1 l.....5.30/**14.95 (1 l)**

SP414 Yzaguirre Vermouth Rojo Clásico 0,1 l.....5.30/**14.95 (1 l)**

KLASSISCHE APERITIFAUSWAHLPreise/**Regalpreise**

F115 Gosset Champagner Grand Reserve Brut 0,375 l.....	42/33.50
I317 Prosecco Fili Brut DOC, Millesimato Sacchetto 0,1 l	5.8/13
SP411 Cava Brut Marquès de Terrabona 0,1 l	4.8/10.5
SP412 Cava Rosé Marquès de Terrabona 0,1 l.....	4.8/10.5
D249 Brunetti Trauben Secco alkoholfrei 0,1 l.....	5.9/11.0
SP415 Sherry Romate Fino 4 cl.....	4.6
Aperol-Spritz (Aperol ^{3,1,4} mit Prosecco aufgegossen) 0,15 l	7.9
Aperol-Spritz alkoholfrei 0,15 l.....	7.9
Lillet Wild Berry	7.9
AA Gin-Tonic auf Eis.....	9.6

DIGESTIF: PETIT FILOUS SPIRITUOSENAUSWAHLPreise/**Regalpreise**

Petit Filous Eierlikör 2cl.....	2.7
Ramazotti 4cl.....	3.8
AA Gin 4cl.....	6.5/38.95
<i>Handgemachter feinfruchtiger Berliner Gin veredelt mit auserwählten Botanicals zu einer einzigartigen aromatischen Essenz.</i>	
Don Papa Rum 2cl.....	6.3
Lantenhammer Spezial Kräuter / Holzfass Obstbrand Likör 2cl.....	3.9/30.9
Lantenhammer Williams Birnenbrand ungefiltert 2cl.....	5.9/42.3
Lantenhammer Waldhimbeergeist ungefiltert 2cl.....	5.9/42.3
Marc de Champagne 2cl.....	5.5/41.6
Marolo Grappa (Piemont) de Barolo Barrique 2cl.....	5.5/45.8
Nonino Grappa Moscato 2cl.....	4.9/41.6
Cognac XO Chateau de Montifaud 2cl.....	6.9/89.8
Cruz 10 Years Old Port 4cl.....	6.9
Calvados Hors d'age 40% 2cl	5.9
The Glan Grant Single Malt Whisky 4cl	5.5
Talisker 10 Years Single Malt Scotch Whisky 4cl	9.5

PETIT FILOUS WEINKARTE

Wein ist nicht irgendein Getränk. Schon in der Bibel wurde Wasser in Wein verwandelt und es gibt Dutzende von anderen Stellen in dem Buch der Bücher, wo es schon hier um Wein ging. Wein kann Gedanken in Träume verwandeln und den Genießer mit seiner Vielfalt in seinen Bann ziehen. So wurden auch wir vor Jahren gefangen von dieser Leidenschaft zum Wein. Aus einem Hobby wurde ein Geschäft. Aus Lieferanten wurden Freunde und wir können hier und jetzt voller Stolz berichten, dass wir alle Winzer in dieser Weinkarte persönlich kennen und schätzen. Den einen oder anderen werden auch Sie bald kennenlernen können, wenn Sie aufmerksam für unsere Weinseminare sind. Wir beschreiben die Weine aus Platzgründen hier ohne Jahrgänge. (Ausnahme Schatzkammer).

SANTÉ!

» Lasst uns Liebe fühlen und verschenken.
Und ohne Mühen und Verrenken,
werden uns die sehnsuchtsvollen Herzen,
gesäubert von Schmerzen,
wie funkende Kerzen zufliegen.
Wir werden die Tür nicht mehr zukriegen!«
- BB

Die wohl größte offene Weinkarte der Region!

PETIT FILOUS OFFENE WEINKARTE

damit Sie Ihrer Probierlust freien Lauf lassen können

WEISSWEIN

*Buchstaben am Anfang sind Länderkennzeichen
F Frankreich | D Deutschland | I Italien | SP Spanien | P Portugal*

F100 Domaine Guy Saget, Tourraine Sauvignon Blanc/Loire,
AOC 0,15 l.....6.9
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Die weißen Blutkörper der Loire. Grasige Salzigkeit mit schöner Länge; Dazu ein Ziegenkäse und die Welt ist in Ordnung.

- F104 Domaine Louis Latour, Burgund/ Rhone, Chardonnay
d'Ardèche VdP 0,15 l.....6.9
Rebsorte: Chardonnay
Körper von der Rhône, Seele im Burgund. Schmelzig, mit einem Hauch von Nougat.
- D202 Weingut Nauerth-Gnägy, Pfalz, Silvaner trocken 0,15 l.....5.5
Rebsorte: Silvaner
Fruchtig, fruchtig, Trallalalala.... Ein sehr schöner Terrassenwein.
- D203 Weingut Markus Molitor, Mosel, Riesling „Urgestein“ 0,15 l.....6.9
Rebsorte: Riesling
*Des Meisters Alltagstropfen. Große Winzer erkennt man schon im Kleinfenigen.
Unverkennbare Molitorzaubertrockenheit.*
- D214 Weingut Markus Molitor, Mosel, Riesling feinherb 0,15 l.....6.9
Rebsorte: Riesling
*“So muss er schmecken”, schallt es uns beim Ausschank dieses Weines immer entgegen. Süße und Säure
ergeben eben genau das Geschmacksprofil, was es im Alltag braucht. Dazu noch von Molitor. Lecker!*
- D216 POËNTE, Weingut Büchin, Baden, Grauburgunder QbA 0,15 l.....5.3
Rebsorte: Grauburgunder
Der große Verführer mit wenig Säure und vollen Fruchtaromen. Everybody's darling.
- D231 BROTLÖSE KUNST, Weißwein Cuvée Pfalz QbA 0,15 l **Bio**4.6
Rebsorte: Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon Blanc
Der Wein für jeden Tag, der immer schmeckt und immer passt.
- D236 Weingut Fritz Allendorf, Save Water Drink Riesling, alkoholfrei6.5
Rebsorte: Riesling, (entalkoholisiert)
Für alle Autofahrer und Fastenjünger, die dennoch Wein trinken wollen und kein Wasser
- D248 Weingut Emil Bauer, Miami Weiss, Pfalz, Weißburgunder 0,15 l.....5.9
Rebsorte: Weißburgunder
*In der 5. Generation bauen Alexander und Martin Bauer nicht nur Weine für Crockett und Tubbs.
Gerade der Weißburgunder schafft es ohne Mühen von den wilden 80ern in de moderne Zeit.*
- I303 Il Palagione, Toskana, Hydra DOCG **Bio** 0,15 l..... 6.5
Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano
*Wer einmal bei Giorgio war vom Weingut Il Palgione, der trinkt nur noch seinen frischen Hydra
und das nicht nur im Sommer.*
- I345 Weingut Selva Capuzza, Lombardei, Lugana DOC 0,15 l6.9
Rebsorte: Turbinia (Trebbiano di Lugana)
*Love is in the air from Lake Garda. Passt immer und bringt Unkompliziertheit in den Alltag.
Sehr elegant und mineralisch für einen Lugana*
- SP400 José Pariente, Rueda, Sauvignon Blanc 0,15 l.....6.9
Rebsorte: Sauvignon Blanc
*Für alle Freunde des fruchtigen Sauvignon Blancs. Spanische Höhe bringt zusätzliche Struktur - mit
enormem Trinkfluss.*

ROSÉ

Buchstaben am Anfang sind Länderkennzeichen

- D217** Weingut Geils, Rheinhessen, Geils Rosé 0,15 l.....5.5
Rebsorte: Dornfelder, Merlot, Spätburgunder, Portugieser
Aromen von Blutorangen und Himbeeren springen bestens strukturiert aus dem Glas.
- D232** BROTLOSE KUNST, Rosé Cuvée Pfalz QbA 0,15 l **Bio**4.6
Rebsorte: Lemberger, Dornfelder, Cabernet Sauvignon
Der Wein für jeden Tag, der immer schmeckt und immer passt.
- F111** Guy Saget, Rosé de Loire AOC 0,15 l.....5.9
Rebsorte: Cabernet Franc, Gamay
*Zwei ungleiche Rebbrüder vereinen ihre Stärken in diesem Traum-Rosé.
Beeren-Tango am Gaumen mit Schwunglänge.*
- I344** Fantini Calalenta Merlot Rosé, Abruzzan 0,15 l.....5.9
Rebsorte: Merlot
Es muss nicht immer Miraval oder Provence sein. Auch Italien / Fantini kann moderne Rosés - und das in einem wunderschönen Kleid.
- SP403** Torres, Katalonien, Mas Rabell Rosado 0,15 l.....6.3
Rebsorte: Garnacha, Carinena
*Nomen est Omen. Animalische, dunkle Beerenaromatik mit dominantem Körper und Gaumendruck.
Spanisch eben.*

ROTWEIN

Buchstaben am Anfang sind Länderkennzeichen

- D219** Weingut Oliver Zeter, Pfalz, Petz Cuvée 0,15 l.....6.1
Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, St. Laurent, Dornfelder
Wer nie einen Rotwein aus Deutschland trank, der weiß auch nicht wie gut er ist.
Aromenteppich aus Pfälzer Meisterwerkstatt.
- D233** BROTLOSE KUNST, Rotwein Cuvée Pfalz QbA 0,15 l.....4.6
Rebsorte: Dornfelder (Doppio Passo)
Der Wein für jeden Tag, der immer schmeckt und immer passt.
- F139** La Rocaille, Côtes du Rhone.....6.3
Rebsorten: Grenache, Mourvedre, Syrah
Ein mediterranes Weinerlebnis. Typische Ahornwürze, üppige Fruchtaromen. Macht Spaß!
- I307** Bennati, Venezien, Lambrusco Mantova Dolce süß IGT 0,15 l.....4.9
Rebsorte: Lambrusco
Der Lambrusco erlebt gerade eine Renaissance. Wenn es einfach schön sein darf.
- I309** Barone Montalto, Sizilien, Passivento Rosso IGT 0,15 l.....6.3
Rebsorte: Nero D'Avola
Passivento-Methode. Füllig mit Aromen von reifen Früchten. Schmeckt beinahe allen.
- I310** Itinera Prima Classe, Salento, Primitivo Salento IGT 0,15 l.....5.6
Rebsorte: Primitivo
Ein Primitivo aus dem Kompetenz-Zentrum in Apulien. Viel Wein mit wenig Säure und für wenig Geld, mit einem genialen Aromenteppich bis zum Schluss.
- I316** Il Palagione, Caelum Chianti Colli Senesi DOCG 0,15 l **Bio**6.3
Rebsorte: Sangiovese
Die Kunst ist es, einen Einstiegswein so gut zu machen, dass alle sich fragen, wie das noch gesteigert werden kann. Giorgio macht das so, weil er es kann.
- I337** Il Palagione, Antajr, Toscana Rosso IGT 0,15 l **Bio**8.5
Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Giorgios Antwort auf die Super-Toskaner. Für alle Freunde dieser Stilistik, die von Antinori die Nase voll haben. Wir sind nicht Anti-nori, dafür aber Pro-giorgio.
- SP404** Castillo de Sajazarra, Rioja, Solar de Libano Crianza DOCa 0,15 l.....6.3
Rebsorte: Tempranillo, Graciano
Höhe bringt Struktur. Das Weingut liegt 850 Meter hoch und hat mit Xabier einen begnadeten Winzer zu bieten.
- SP417** Bodegas Volver, Tarima Monastrell DO 0,15 l **Bio**5.6
Rebsorte: Monastrell
Der Wein räumte beim Mundus Vini Bio-Fach als einziger Rotwein "großes Gold" ab und war damit BIO-Sieger. Mehr geht nicht!
- P001** Casa Santos Lima, Portugal, Oh my God OMG 0,15 l.....6.3
Rebsorte: Syrah, Touriga Franca, Castelao, Tinta Roriz
Portugal kommt mit Tempo in die Bundesliga der Weine. Aber mit welchen Hammerpreisen? Der OMG schmeckt wie es seine Initialen ankündigen: "Oh my God". Ein wunderbar würziger Rotwein mit Komplexität und weichen Tanninen.

PROBIER DOCH MAL!

Petit Filous Monatsweine

Jeden Monat bietet Petit Filou einen neuen offenen Wein an,
den Sie unbedingt probieren müssen. Die Weinwelt ist bunt.
Wir möchten Ihnen die Vielfältigkeit zeigen und Sie probieren lassen.

Fragen Sie bitte unser freundliches Personal oder
schauen Sie auf unsere Schiefertafel.