



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)*

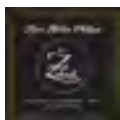


**Tipp: Genéisst äre Moment bei eis ouni Handy, ausser natierlech dir wëllt puer Fotoe vun eise Plat'en maachen, a frot no eiser Handybox.**

# 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 Ëmbau 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 Reservéierung 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" gedeef.

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.beimbirtchen.lu](http://www.beimbirtchen.lu)*

*Für mehr Informationen begibt euch auf [www.beimbirtchen.lu](http://www.beimbirtchen.lu)*

*Pour plus d'informations, visitez [www.beimbirtchen.lu](http://www.beimbirtchen.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

### Bauerenzalot

*Salade paysanne*

**Bauernsalat..... 16,50€**

Gemischten Zalot - gebroden Speckgromperen -  
Spigeele - 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€	<b>Infusion:</b>	
Double Espresso.....	4,00€	<i>Menthe / Fenouil / Lemon /</i>	
Decafiné / Café ou		<i>Camomille / Noir.....</i>	2,60€
Espresso.....	3,00€	<b>Irish Coffee</b>	
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€	<b>French Coffee</b>	
		<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)

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

## Soft Drinks

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

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

## Longdrinks

<b>Batita De Coco Ananas</b> .....	5,50€	<b>Vodka Orange</b> .....	6,00€
<b>Pisang Orange</b> .....	6,00€	<b>Passoa Orange</b> .....	6,00€
<b>Baccardi Cola</b> .....	5,30€	<b>Martini-Bière</b> .....	6,50€
<b>Vodka Lemon</b> .....	6,40€	<b>Cola Vin</b> .....	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 Hagmeyer (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](http://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 kleng 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](http://www.domaine-et-tradition.lu)  
[www.duhrfreres.lu](http://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 / Tiare .....38,00€*

*Cépage : 100% Sauvignon blanc*

### Autriche

---

#### 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 Croisières* .....24,00€  
*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 Mëttwochs op*



Beim Bertchen



Beim Bertchen



[www.beimbertchen.lu](http://www.beimbertchen.lu)

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



Take me home with you!