

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen in der  
Weinbar Chez Jacques!

Schön, dass Sie da sind!



Seit 1989 habe ich aus Liebe zu französischen Weinen angefangen, diese selbst zu importieren. Mittlerweile biete ich diese Weine nicht nur Weinliebhabern an, sondern beliebere aufgrund der guten Qualität auch die gehobene Gastronomie.

Mit der Eröffnung der Bar „Chez Jacques“ habe ich mir einen großen Traum erfüllt: Ein kleines Lokal mit stilvollem Ambiente und guten Weinen. Überzeugen Sie sich selbst!

Seit Kurzem habe ich eine Vinothek im Nebenraum eingerichtet, hier finden Sie edle Weine und Feinkostprodukte. Gerne stellen wir Ihnen hier auch eine Geschenkbox zusammen.

Gerne stehe ich oder mein fachkundiges Personal Ihnen bei der Wahl des richtigen Weines mit Rat und Tat zur Seite. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend, eine gute Zeit und freuen uns, wenn Sie uns bald wieder besuchen!

Familie Bouille + Team

Sämtliche Weine, die Sie in der Bar angeboten bekommen, können Sie gerne Flaschen- oder Kartonweise für Zuhause kaufen!

# LA DÉGUSTATION

Sie erhalten drei Gläser mit drei unterschiedlichen Weinen zur Verkostung.

Lernen Sie dabei die Unterschiede der einzelnen Weine kennen und schmecken. Wählen Sie Ihren persönlichen Favoriten!

Sie erhalten drei Gläser mit drei unterschiedlichen Weißweinen.

D10	La Dégustation blanc	3 x 0,1 l	€ 6,50
-----	----------------------	-----------	--------

D11	La Dégustation blanc	3 x 0,1 l	€ 8,50
-----	----------------------	-----------	--------

Weine gehobene Kategorie

Sie erhalten drei Gläser mit drei unterschiedlichen Rotweinen.

D30	La Dégustation rouge	3 x 0,1 l	€ 6,50
-----	----------------------	-----------	--------

D31	La Dégustation rouge	3 x 0,1 l	€ 8,50
-----	----------------------	-----------	--------

Weine gehobene Kategorie



Jedes Monat haben  
wir neue Weine für Sie.

## WEIßWEINE aus FRANKREICH



014	2017	CHARDONNAY-SAUVIGNON	€	4,50	14,50
-----	------	----------------------	---	------	-------

Erz.-Abf. Domaine Saint Lannes

Ein ungewöhnlicher Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon.

Aromen von exotischen Früchten und Stachelbeere.

Die Finesse der beiden Rebsorten bringt ein interessantes Wechselspiel.

\* Goldmedaille in Paris

048	2017	GASCOGNE BLANC	€	4,50	13,50
-----	------	----------------	---	------	-------

Erz.-Abf. Domaine de L' Horgelus

Rebsorten: Colombard und Sauvignon

Gasconne in seiner typischen Form, knackig und spritzig mit **nur 11,5% Alkohol**.

**Persönliche Empfehlung !**



014	2017	SIGNATURE	€	4,50	14,50
-----	------	-----------	---	------	-------

Erz.-Abf. Domaine Saint Lannes

Leckerer Trinkspaß, eine erfrischende Cuvée aus den regionalen

Reben Colombard und Gros Manseng. Fruchtiges Bouquet von exotischen Früchten und rosa Grapefruit.

\* Goldmedaille in Lyon

100	WEINSCHORLE weiß / rot	0,3l	€	3,00
-----	------------------------	------	---	------

## WEIßWEINE aus FRANKREICH



<b>046</b>	<b>2017</b>	<b>SAUVIGNON TOURAINE</b>	<b>€</b>	<b>4,50</b>	<b>14,50</b>
------------	-------------	---------------------------	----------	-------------	--------------

Erz.-Abf. Drouet Frères

Sehr ausdruckstark in der Nase nach Zitrusfrüchten und im Mund lebhaft mit gut eingebundener Säure.

Ein feiner klarer Sauvignon Blanc.

**Persönliche Empfehlung !**

<b>076</b>	<b>2017</b>	<b>TERRE ET MER, halbtrocken</b>	<b>€</b>	<b>4,50</b>	<b>14,50</b>
------------	-------------	----------------------------------	----------	-------------	--------------

Erz.-Abf. Henri Richemer

Helles und leuchtendes Gelb. In der Nase öffnen sich Noten von kandierten Zitrusfrüchten. Im Geschmack sanft, aromatisch und rund.

## WEIßWEINE aus ITALIEN



<b>870</b>	<b>2017</b>	<b>LUGANA ROVEGLIA DOC</b>	<b>€</b>	<b>6,80</b>	<b>23,00</b>
------------	-------------	----------------------------	----------	-------------	--------------

Erz.-Abf. Tenuta Rovaglia, Lombardei

Rebsorten: 100% Trebbiano di Lugana.

Ein herrlich saftiger Weißwein vom südlichen Gardasee, von einem der besten Weingüter im Herzen des Lugana-Gebietes. Duft nach reifen Äpfeln und Quitten, erfrischend und fruchtig.

Offene Weine

0,2l 0,75l

**ROSÉ** aus FRANKREICH

<b>128 2017 ROSÉ D'ANJOU AC</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>14,50</b>
---------------------------------	---------------	--------------

Erz.-Abf. Drouet Frères, Loire AC

Leicht süßlicher Rosé! Frischer Duft, weiche Aromen.

<b>120 2017 TARANI ROSÉ</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>14,50</b>
-----------------------------	---------------	--------------

Erz.-Abf. Vignerons de Rabastens

Der Duft macht an: knackfrische Pfirsiche, Aprikosen, rosa Grapefruits und saftige Himbeeren. Am Gaumen lebt der Wein von Frucht und Frische.

**Persönliche Empfehlung !****ROTWEIN** aus ITALIEN

<b>835 2016 ASIO OTUS DOC</b>	<b>€ 6,00</b>	<b>19,50</b>
-------------------------------	---------------	--------------

Erz.-Abf. Mondo del Vino

Cabernet - Merlot - Syrah

Der Asio Otus verkörpert einen sehr modernen, trendigen Weinstil. Opulente Fruchtaromen treffen auf eine kräftige Würze, die im Nachhall mit einer sehr harmonischen Fruchtsüße ihren Höhepunkt findet. Ein Wein, der aktuell voll im Trend liegt!

**\* Goldmedaille Mundus Vini**

<b>840 2016 PRIMITIVO SOLENTO IGT</b>	<b>€ 5,50</b>	<b>18,50</b>
---------------------------------------	---------------	--------------

Erz.-Abf. Mondo del Vino

Der Primitivo Salento hat Schwarzkirsche, Kardamom und etwas Leder in der Nase. Eine explosionsartige Fülle am Gaumen, große Fruchtfülle, sanftes Tannin und ein sehr langes Finale. Dieser Wein passt zu kräftigen Fleisch- und Nudelgerichten.

## ROTWEINE aus FRANKREICH



<b>360 2017 CABERNET TARANI</b>	<b>€ 4,50</b>	<b>14,50</b>
---------------------------------	---------------	--------------

Erz.-Abf. Vignerons de Rabastens

Ein enorm fruchtiger Cabernet, voll gepackt mit reifen dunklen Beerenfrüchten und einem Hauch Vanille am Gaumen.

\* **Goldmedaille Concours Général Agricole**

<b>306 2015 CHÂTEAU D'ALVIGNE</b>	<b>€ 5,00</b>	<b>17,50</b>
-----------------------------------	---------------	--------------

Erz.-Abf. Château Alvgine

**CAHORS AOP, 100 % Malbec**

Dieser Wein macht Spaß! Fruchtig und weich am Gaumen, eine gute Struktur und Aromen von roten Früchten und Gewürzen.

Ein ausgewogener und angenehmer Wein.

\* **Goldmedaille Concours International**

<b>385 2017 SYRAH 1850</b>	<b>€ 6,00</b>	<b>19,50</b>
----------------------------	---------------	--------------

Erz. -Abf. Eric Gelly

**LANGUEDOC IGP**

Ein kräftiger Syrah aus Südfrankreich von granatroter Farbe. Im Duft erinnernd an einen Korb roter Beeren und im Geschmack vollmundig mit Noten von Pfeffer, Gewürzen und Brombeeren.

\* **Persönliche Empfehlung!**



## ROTWEINE AUS SPANIEN



<b>720</b>	<b>2014</b>	<b>HERENCIA ALTÉS Negra</b>	<b>€</b>	<b>5,00</b>	<b>17,50</b>
------------	-------------	-----------------------------	----------	-------------	--------------

Erz.-Abf. Bodega Herencia Altés

Am Gaumen wirkt er kräftig mit klaren Noten von roten und dunklen Beeren. Die junge Winzerin Núria Altés erfüllt sich einen Traum und keltert erstklassige Einzellagen-Weine aus den uralten Garnacha - Reben ihrer Familie.

\* **Ausgezeichnet mit 91 Parker Punkte**

<b>730</b>	<b>2016</b>	<b>RODRIGUEZ LACRIMUS 5</b>	<b>€</b>	<b>5,00</b>	<b>17,50</b>
------------	-------------	-----------------------------	----------	-------------	--------------

Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L.

**Rioja D.O.**, 100 % Tempranillo

Die Nase des Lacrimus 5 zeichnet sich durch fruchtige Aromen aus roten Früchten, Waldbeeren und dezenten Tabaknoten aus. Im Mund vollmundig und Weich mit einer ausgereiften Tanninstruktur. Leichte Vanillenote sind weiterhin Präsent, die den Wein im Abgang begleiten und ihn nobel und fein gestalten.

<b>740</b>	<b>2011</b>	<b>CALDERONA D.O. Crianza</b>	<b>€</b>	<b>6,00</b>	<b>19,50</b>
------------	-------------	-------------------------------	----------	-------------	--------------

Erz.-Abf. Bodegas Frutos Villar

**Cigales**, 100% Tempranillo. In der Nase komplexe Beerenfrüchte und Holzaromen. Am Gaumen fleischig und saftig, mit einem unwiderstehlich langem Finale.

\* **Auszeichnung Mundus Vini „sehr gut“**

\* **Persönliche Empfehlung!**





# CHAMPAGNER/CRÉMANT/SEKT/CAVA

905	Geisweiler Brut 0,75 l	€	16,50
-----	------------------------	---	-------

915	Crémant de Loire Brut 0,75 l	€	22,00
-----	------------------------------	---	-------

916	Crémant de Loire rosé 0,75 l	€	24,50
-----	------------------------------	---	-------

995	Feuillatte Champagner Brut 0,75 l	€	48,00
-----	-----------------------------------	---	-------

996	Feuillatte Champagner Brut rosé 0,75 l	€	58,00
-----	--	---	-------

**HUGO** 0,3 l € 3,00

Prosecco-Soda-Holunderblütten-sirup, Limette

Schmeckt super erfrischend!

**JACOLINO** 0,3 l € 3,00

Prosecco-Apérol-Zitrone-Olive

Ein köstlicher Apéritif!

**CAIPIRINHA m. original. Cachaca** € 5,50

Brasiliens Nationalcocktail - köstlich und erfrischend!

**JAC-LILLET** € 4,00

Lillet blanc, Wild Berry, Ingwersirup, mmmhhh...

# SOFTDRINKS, BIER, KAFFEE

Tafelwasser	0,2 l	€	1,50
Tafelwasser in der Karaffe	0,5 l	€	2,50
Leitungswasser	0,4 l	€	0,80
Spezi <sup>1/2/3/4</sup>	0,2 l	€	1,50
	0,4 l	€	2,80
Coca Cola <sup>4</sup> / light <sup>1/3/4</sup> koffeinhaltig	0,2 l	€	1,50
	0,4 l	€	2,80
Apfel-/ schwarzer Johannisbeersaft-/	0,2 l	€	1,50
Trauben-/ , Maracujasaft	0,4 l	€	2,50
Saftschorle	0,4 l	€	2,50
Wolferstetter Pils	0,33 l	€	2,50
Wolferstetter Weißbier hell/leicht	0,5 l	€	2,80

## Unsere Kaffees!

Espresso		€	1,80
Kaffee m. orig. franz. Truffes-Schokolade		€	2,00
Cappuccino m. orig. franz. Truffes-Schokolade		€	2,50

1 konserviert /2 mit Antioxidationsmittel/ 3 enthält eine Phenylalaninquelle/ 4 mit Farbstoff/

# SPIRITUOSEN / APÉRITIF

## Fassbind Edelobstbrände aus der Schweiz

Im Eichenholzfass zur Perfektion gereift und anschließend mit getrockneten Früchten veredelt

Vieille Prune (Pflaume)	2 cl	€	5,50
Vieille Framboise (Himbeere)	2 cl	€	5,50
Vieille Poire (Birne)	2 cl	€	5,50
Vieille Cerise (Kirsche)	2 cl	€	6,50
Vieil Abricot (Aprikose)	2 cl	€	6,50



**FASSBIND** - Die Älteste gewerbliche Brennerei der Schweiz. Der Geist von 3 Jahrhunderten und 5 Generationen.

Die Brennmeister lassen die Destillate nach dem Brennen über Monate und Jahre ruhen und reifen in Eichenfässern.

Nach Abschluss der Reifung werden die Destillate einer weiteren Veredlung unterzogen, indem die sogenannte Dosage zur Geschmacksverfeinerung hinzugegeben.

Dazu werden die getrockneten Früchte in den jeweiligen klaren Bränden eingelegt.

Blutwurz	2 cl	€	2,50
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4 cl	€	3,00
Pernod klassisch mit Wasser		€	2,00
Absinthe	2 cl	€	5,50

## Aus unserer Vinothek

Exclusive Weine aus unserer Vinothek  
zum Mitnahmepreis.

Der Genuß in der Weinbar kostet pauschal  
€ 12,- Aufpreis pro Flasche 0,75l

**W**EIßWEINE aus FRANKREICH



<b>017</b>	<b>2015</b>	<b>CHARDONNAY DU CHÂTEAU AOP</b>	<b>€</b>	<b>15,50</b>
Erz.-Abf. Michel Picard Chassagne Montrachet				

<b>019</b>	<b>2016</b>	<b>SANCERRE AOP</b>	<b>€</b>	<b>16,50</b>
Erz.-Abf. Foucher - Lebrun Loire AOP				

<b>036</b>	<b>2016</b>	<b>GEWÜRZTRAMINER AOP</b>	<b>€</b>	<b>11,50</b>
Erz.-Abf. CAVES RIBEAUVILLE Elsass AOP				

<b>065</b>	<b>2012</b>	<b>CHATEAU LA GARDE AOP</b>	<b>€</b>	<b>34,00</b>
Schlossabfüllung, Château La Garde Pessac - Léognan AOP				

## **C**HAMPAGNER

<b>995</b>	<b>Nicolas Feuillatte Brut</b>		<b>€</b>	<b>36,00</b>
------------	--------------------------------	--	----------	--------------

## Aus unserer Vinothek

Exclusive Weine aus unserer Vinothek  
zum Mitnahmepreis.

Der Genuß in der Weinbar kostet pauschal  
€ 12,- Aufpreis pro Flasche 0,75l

### ROTWEINE aus FRANKREICH



300	2015	<b>ELIXIR</b>	€	<b>15,50</b>
Erz.-Abf. Domaine La Condamine Bertrand Languedoc AOP				
375	2016	<b>CUVÉE 1860 AOP</b>	€	<b>19,50</b>
Erz.-Abf. Saint Georges d'Ibry Languedoc AOP				
485	2012	<b>LA CAVÉE AOP</b>	€	<b>13,50</b>
Erz.-Abf. Terra Ventoux Cotes de Ventoux AOP				
255	2012	<b>CLOS D'YVIGNE AOP</b>	€	<b>13,50</b>
Erz.-Abf. Vignerons Sigoules Bergerac AOP				

## Aus unserer Vinothek

Exclusive Weine aus unserer Vinothek  
zum Mitnahmepreis.

Der Genuß in der Weinbar kostet pauschal  
€ 12,- Aufpreis pro Flasche 0,75l

**R**OTWEINE aus FRANKREICH



518	2014	CHATEAU D'AS	€	14,50
Schloßabfüllung Frères Young GRAVES				
545	2011	Ch. Grand BARRAIL LAMARZELLE	€	27,50
Schlossabfüllung Lamarzell SAINT-EMILION GRAND CRU Classée				
590	2011	CHATEAU LA GARDE AOP	€	29,50
Schlossabfüllung Château La Garde Pessac - Léognan				
585	2011	CHATEAU BELGRAVE Haut Médoc	€	45,00
Schlossabfüllung Château Belgrave HAUT MEDOC GRANS CRU CLASSÉE				

## Aus unserer Vinothek

Exclusive Weine aus unserer Vinothek  
zum Mitnahmepreis.

Der Genuß in der Weinbar kostet pauschal  
€ 12,- Aufpreis pro Flasche 0,75l

### ROTWEINE aus SPANIEN



758	2011	<b>RAMON BILBAO Reserva</b>	€	16,50
Erz.-Abf. Bodega Ramon Bilbao <b>RIOJA D.O.</b>				

722	2012	<b>VINA VILANO Reserva</b>	€	16,50
Erz.-Abf. Bodega Vina Vilano <b>RIBERA DEL DUERAO D.O., 100 % Tempranillo</b>				

735	2015	<b>APASIONADO</b>	€	14,50
Erz.-Abf. Rodriguez Sanzo S.L. <b>CASTILLA Y LEON D.O.</b>				

### ROTWEINE aus ITALIEN



848	2012	<b>CHIANTI CLASSICO</b>	€	18,50
Erz.-Abf. Castello di Gabbiano <b>TOSCANA</b>				

838	2014	<b>AMMASSO IGT</b>	€	16,50
Erz.-Abf. Barone Montalto <b>TERRE SICILIANE IGT</b>				

891	2010	<b>AMARONE Della Valpolicella DOC</b>	€	44,50
Erz.-Abf. Cecilia Bereta <b>VALPOLICELLA</b>				

# Fassbind

## Edelbrände aus der Schweiz

Fassbind Vieille Prune	0,75l	€ 49,00
Fassbind Vieille Framboise	0,75l	€ 49,00
Fassbind Vieille Poire	0,75l	€ 55,00
Fassbind Vieille Cerise	0,75l	€ 59,00
Fassbind Vieil Apricot	0,75l	€ 59,00
Fassbind Brut de Fut Williams	0,5l	€ 65,50



1846

# FASSBIND

*Genuss mit Geist*



## Feinkost aus unserer Vinothek

Truffes Orange, Natur, Cognac und Café Latte (200 g)  
€ 4,90

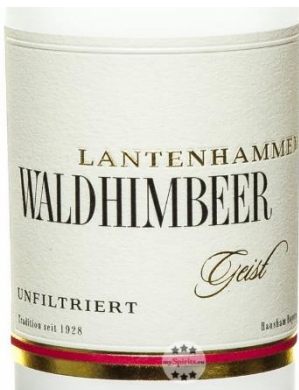


## LANTENHAMMER BRÄNDE UND LIQUEUR

Waldhimbeergeist unfiltriert 42%, 0,5l € 39,90

Mirabellenbrand unfiltriert 42%, 0,5l € 39,90

Slyrs Whisky Liqueur 30%, 0,75l € 32,00  
in einer Geschenkbox



# Original Flammkuchen

aus dem Steinbackofen

Flammkuchen (franz. Tarte flambée) ist eine Spezialität aus dem Elsass. Entstanden ist der Flammkuchen um 1900, als man vor dem Brotbacken erst einen Fladen aus Brotteig in den Ofen schob, um die Temperatur zu testen.

**Frisch zubereitet und mit der Hand gegessen ist der Flammkuchen ein Genuss!**

- |  |   |      |
|--|---|------|
| <b>Flammkuchen traditionell</b>  | € | 6,50 |
| Sauerrahmcreme, Zwiebel, Speck und Lauchzwiebel.                           |   |      |
| <b>Flammkuchen vegetarisch</b>   | € | 6,80 |
| Sauerrahmcreme, Zwiebel, Paprika, schw. Oliven und Lauchzwiebel.           |   |      |
| <b>Flammkuchen Thunfisch-Frischkäse</b>                                    | € | 6,80 |
| Sauerrahmcreme, Zwiebel, Paprika, Thunfisch, Frischkäse und Lauchzwiebel.  |   |      |
| <b>Flammkuchen Serrano</b>   | € | 7,80 |
| Sauerrahmcreme, Zwiebel, Serranoschinken, Oliven und Lauchzwiebel.         |   |      |
| <b>Flammkuchen Schafskäse mit Honig</b>                                    | € | 7,80 |
| Sauerrahmcreme, Zwiebel, Schafskäse mit Honig und Feigen und Lauchzwiebel. |   |      |
| <b>Flammkuchen süß als Nachspeise</b>                                      | € | 7,80 |
| Crème fraiche, Apfelscheiben, Zucker, Zimt und geröstete Mandelblätter.    |   |      |
| <b>Am Tisch mit Calvados flambiert.</b>                                    |   |      |

## FÜR ZWISCHENDURCH

<b>5 Käsestangen</b>	€	0,80
<b>Knoblauch-Kräuter Baguettes</b> Mit selbstgemachter Kräuterbutter	€	1,80
<b>Käse Teller klein</b>	€	4,50
<b>Käse Teller</b>	€	7,50
<b>Salami Teller klein</b>	€	4,50
<b>Salami Teller</b>	€	7,50
<b>Serrano-Schinken Teller klein</b>	€	4,50
<b>Serrano-Schinken Teller</b>	€	7,50
<b>Gemischter Teller klein</b>	€	4,50
<b>Gemischter Teller</b>	€	7,50
<b>Portion Baguettes</b>	€	0,50

**Bon Appétit!**

Sämtliche Weine, die Sie in der Bar angeboten bekommen, können Sie auch gerne Flaschen- oder  
kartonweise **für Zuhause** kaufen!