

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	2016	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	2016	GASCOGNE BLANC	€	4,00	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 !



020	2016	MARSANNE-ROUSANNE	€	5,00	16,50
-----	------	-------------------	---	------	-------

Erz.-Abf. Crés Ricards

Die reichhaltigen, aromatischen Träubchen des Südens duften hier nach weißem Pfirsich, einem erfrischenden Zitrusfrüchtekorb, nach Birne und Melone. Am Gaumen ein vollmundiger, saftiger LeckerSchmecker mit einer cremigen Säure.

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

WEIßWEINE aus FRANKREICH



046	2016	SAUVIGNON TOURAINE	€	4,50	14,50
-----	------	--------------------	---	------	-------

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 !

076	2015	TERRE ET MER, halbtrocken	€	4,00	13,50
-----	------	---------------------------	---	------	-------

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



814	2016	OCROS ROVEGLIA DOC	€	5,50	18,50
-----	------	--------------------	---	------	-------

Erz.-Abf. Tenuta Roveglia, Lombardei

Rebsorten: 100% Trebbiano di Lugana.

Der KLEINE LUGANA !

870	2016	LUGANA ROVEGLIA DOC	€	6,80	23,00
-----	------	---------------------	---	------	-------

Erz.-Abf. Tenuta Roveglia, 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

128	2016	ROSÉ D'ANJOU AC	€ 4,00	13,50
-----	------	-----------------	--------	-------

Erz.-Abf. Drouet Frères, Loire AC

Leicht süßlicher Rosé! Frischer Duft, weiche Aromen.

121	2016	SYRAH ROSÉ	€ 4,50	14,50
-----	------	------------	--------	-------

Erz.-Abf. Domaine Auriol

Aus dem Süden Frankreichs, dem Pay d'Oc, ein sauber gemachter Rosé aus der Rebsorte Syrah. Rosa im Glas, Aromen von kleinen, roten Beeren in der Nase sowie Gewürze im Gaumen.

131	2016	ST. LANNES, MERLOT ROSÉ	€ 4,50	14,50
-----	------	-------------------------	--------	-------

Erz.-Abf. Domaine Saint Lannes

VIN DE PAYS DE GASCOGNE, Merlot - Cabernet Sauvignon
Ein Traum-Rosé, er duftet und schmeckt.

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

835	2015	ASIO OTUS DOC	€ 6,00	19,50
-----	------	---------------	--------	-------

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**

ROTWEINE aus FRANKREICH



360	2016	CABERNET TARANI	€ 4,00	13,50
------------	-------------	------------------------	---------------	--------------

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**

355	2015	CONDAMINE BARRIQUE	€ 5,50	18,50
------------	-------------	---------------------------	---------------	--------------

Erz.-Abf. Domaine La Condamine Bertrand

Der KLEINE ELIXIR !

Ein sehr harmonischer und ausgeglichener Rotwein mit einem runden vollen Vanillearoma. Der Barrique hat eine granatrote Farbe und lagert neun Monate in einem Holzfass.

* **Persönliche Empfehlung!**

385	2015	SYRAH RÉSERVE	€ 6,00	19,50
------------	-------------	----------------------	---------------	--------------

Erz. -Abf. Domaine Astruc

Ein Syrah mit würzigen, dichten Aromen und einem warmen voluminösen Körper.

Perfekter Essbegleiter zu Wild, Rind und würzigem Käse.

Wir empfehlen den Wein 3 Stunden vor dem Essen zu dekantieren.

* **Bestnote bei der Weinwirtschaft -Verkostung -**

ROTWEINE AUS SPANIEN



712	2015	CAPELLANA D.O.	€	4,00	13,50
-----	------	----------------	---	------	-------

Erz.-Abf. Bodegas Nodus

Capellana besitzt eine angenehm fruchtige Note und ist samtig am Gaumen. Die Säure und Tannine sind perfekt ausgewogen, um seinen vollen Charakter zu bringen. Eine tiefrote Farbe und Röstaromen runden diesen Wein perfekt ab.

721	2013	VINA VILANO BLACK	€	5,50	18,50
-----	------	-------------------	---	------	-------

Erz.-Abf. Bodega Vina Vilano

Ribera Del Duero D.O., 100 % Tempranillo

Das Schnäppchen aus dem eigentlich teuren Ribera del Duero!

Dieser Vina Vilano Black ist ein extraktreicher, intensiver spanischer Rotwein mit dichter Struktur.

10 Monate in Barrique ausgebaut.

740	2011	CALDERONA D.O. Crianza	€	6,00	19,50
-----	------	------------------------	---	------	-------

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 ^{1/2/3/4}	0,2 l	€	1,50
	0,4 l	€	2,50
Coca Cola ⁴ / light ^{1/3/4} koffeinhaltig	0,2 l	€	1,50
	0,4 l	€	2,50
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 Farbofff/

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	€	4,80

Aus unserer Vinothek

Exclusive Weine aus unserer Vinothek
zum Mitnahmepreis.

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

WEIßWEINE aus FRANKREICH



062	2015	APREMONT AOP	€	9,50
-----	------	--------------	---	------

Erz.-Abf. Jean Pierrier & Fils
Savoyen AOP

017	2014	CHARDONNAY DU CHÂTEAU AOP	€	14,50
-----	------	---------------------------	---	-------

Erz.-Abf. Michel Picard Chassagne Montrachet

019	2015	SANCERRE AOP	€	16,50
-----	------	--------------	---	-------

Erz.-Abf. Foucher - Lebrun
Loire AOP

024	2008	SAINT AUBIN 1er CRU	€	24,50
-----	------	---------------------	---	-------

Erz.-Abf. Michel Picard Chassagne Montrachet
1er CRU Les Chamoix 100% Chardonnay

065	2012	CHATEAU LA GARDE AOP	€	34,00
-----	------	----------------------	---	-------

Schlossabfüllung, Château La Garde
Pessac - Léognan AOP

CHAMPAGNER

995		Nicolas Feuillatte Brut	€	36,00
-----	--	-------------------------	---	-------

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	ELIXIR	€	15,50
------------	-------------	---------------	----------	--------------

Erz.-Abf. Domaine La Condamine Bertrand
Languedoc AOP

485	2012	LA CAVÈE AOP	€	13,50
------------	-------------	---------------------	----------	--------------

Erz.-Abf. Terra Ventoux
Cotes de Ventoux AOP

255	2012	CLOS D'YVIGNE AOP	€	13,50
------------	-------------	--------------------------	----------	--------------

Erz.-Abf. Vignerons Sigoules
Bergerac AOP

452	2009	POMMARD AOP	€	32,00
------------	-------------	--------------------	----------	--------------

Erz.-Abf. Michel Picard
Burgund AOP

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



511	2011	CHATEAU PEY LA TOUR AOP	€	14,50
------------	-------------	--------------------------------	----------	--------------

Schloßabfüllung Pey la Tour
BORDEAUX SUPÉRIEUR

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	RAMON BILBAO Reserva	€	16,50
-----	------	-----------------------------	---	-------

Erz.-Abf. Bodega Ramon Bilbao
RIOJA D.O.

722	2012	VINA VILANO Reserva	€	16,50
-----	------	----------------------------	---	-------

Erz.-Abf. Bodega Vina Vilano
RIBERA DEL DUERAO D.O., 100 % Tempranillo

763	2010	LOSADO	€	19,50
-----	------	---------------	---	-------

Erz.-Abf. Bodega Vina Vilano
RIBERA DEL DUERAO D.O., 100 % Tempranillo

ROTWEINE aus ITALIEN



848	2012	CHIANTI CLASSICO	€	16,50
-----	------	-------------------------	---	-------

Erz.-Abf. Castello di Gabbiano
TOSCANA

838	2012	AMMASSO IGT	€	16,50
-----	------	--------------------	---	-------

Erz.-Abf. Barone Montalto
TERRE SICILIANE IGT

891	2004	AMARONE Della Valpolicella DOC	€	35,00
-----	------	---------------------------------------	---	-------

Erz.-Abf. Cecilia Bereta
VALPOLICELLA

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

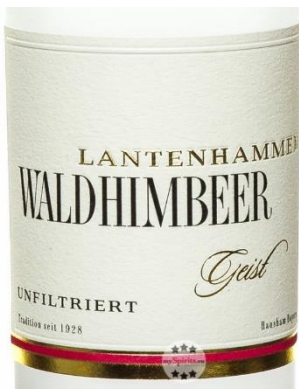
Feinkost aus unserer Vinothek

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%, in einer Geschenkbox	0,75l	€ 32,00



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!

Flammkuchen traditionell € 6,20
Sauerrahmcreme, Zwiebel, Speck und Lauchzwiebel.

Flammkuchen vegetarisch € 6,80
Sauerrahmcreme, Zwiebel, Paprika, schw. Oliven und Lauchzwiebel.

Flammkuchen Thunfisch-Frischkäse € 6,80
Sauerrahmcreme, Zwiebel, Paprika, Thunfisch, Frischkäse und Lauchzwiebel.

Flammkuchen Serrano € 7,80
Sauerrahmcreme, Zwiebel, Serranoschinken, Oliven und Lauchzwiebel.

Flammkuchen Schafskäse mit Honig € 7,80
Sauerrahmcreme, Zwiebel, Schafskäse mit Honig und Feigen und Lauchzwiebel.

Flammkuchen süß als Nachspeise € 7,80
Crème fraiche, Apfelscheiben, Zucker, Zimt und geröstete Mandelblätter.
Am Tisch mit Calvados flambiert.

FÜR ZWISCHENDURCH

5 Käsestangen	€ 0,80
Knoblauch-Kräuter Baguettes Mit selbstgemachter Kräuterbutter	€ 1,80
Käse Teller klein	€ 4,00
Käse Teller	€ 6,80
Salami Teller klein	€ 4,00
Salami Teller	€ 6,80
Serrano-Schinken Teller klein	€ 4,20
Serrano-Schinken Teller	€ 7,50
Gemischter Teller klein	€ 4,20
Gemischter Teller	€ 7,50
Portion Baguettes	€ 0,50

Bon Appétit!

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