



RESTAURANT

Beim Bertchen

WUELESSEN

Ee klengt Wuert	3
Geschicht vum Haus	5
Apéros	6
Gins	7
Gedrénks	10
Entrées	12
Hauptplats	14
Vum Grill	16
Desserts	20
Café	23
Digestifs	23
Wäin	27
Partners & Labels	39

Eisen Menu du Jour gëtt serveiert vun Méindes bis Freides

(Mëttes vu 11h45 bis 14h30)

Notre menu du jour sera servi du lundi au vendredi

(midi de 11h45 à 14h30)

Gären kennt dir eisen Menu du Jour virbestellen (10h00-11h15)

Reservéiert ären Dësch elo online:

www.beimbertchen.lu oder um facebook  **tablebooker**

Allergenen

Op Wonsch kritt dir vun eisem Personal d'Kaart mat den Allergenen.

Sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous remettre la carte des allergènes.

**Léif Clienten,
Häerzlech Wëllkomm "Beim Bertchen"**

Mir si frou Iech hei zu Wuelessen begréissen ze kennen.

No eiser gezwongener Paus hunn mir dat Bescht aus der Zäit gemaach fir Iech e puer Neiegkeete kenne virzestellen.

Wéi déi eng oder aner villäicht scho matkritt hunn loosse mir eisen eegenen Hausgin, de „Bertchen's Prime Cut“ hei zu Lëtzebuerg vun Opyos produzéieren.

Eisen Gin mat enger liichter Agrumes Nott ass erfrëschend a léisst sech ganz gutt drénken. Dir kennt eise „Made in Lëtzebuerg“ Produit gäre bei eis probéieren a wann ech Iech esou gutt gefällt, esou guer déi eng oder aner Fläsch bei eis kafen.

Och bei eise Fleesch hunn mir op „Fleesch vun heiheem“ gesat a bidden Iech elo niewent deenen anere Produiten, eng ganz Réi vu regionale Stécker op eiser Kaart un.

Ee weideren Produit hunn mir 2021 mat dem Wënzer Duhr Frères vun Ahn zesumme realiséiert. Kommt an de Genoss vun eiser „Beim Bertchen Sélection“ Cuvée, exklusiv bei eis am Restaurant.

Loosst Iech dat net entgoen...

Meng ganz Ekip an ech heeschen Iech häerzlech Wëllkomm a wënschen Iech ee schéinen Openthalt an ee gudden Appetit

Steve MARTELLINI





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 järegt Jubiläum gefeiert. Am Laf vun de Joren huet sech de Betrib, deem Ufanks vun der Koppel David-Michels gegrënnt gouf, vun enger einfacher klenger Wiertschaft mat Epicerie an zousätzlech engem klenger Bauerebetrib, zu engem Café Restaurant entwéckelt.

Aus dem klénge Familljebetrib, deem an 100 Joer iwwer Generatiounen David-Michels, Wollf-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 Ėmbau 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 2002, 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.

Aperol Sprizz	8,50€
Virgin Sprizz (alkoholfrei)	7,00€
Lillet Sprizz	8,50€
Hugo	8,50€
Coupe Crémant Mon vieux Moulin Duhr et frères	7,50€
Kir Royal Mon vieux Moulin Duhr et frères	8,50€
Kir mat wäissem Wäin	5,50€
Martini roud / wäiss	5,00€
Porto wäiss Ramos Pinto Fine White	5,00€
Porto roud « tawny » Ramos Pinto Tawny	5,00€
Porto roud « 10 ans » Ramos Pinto Quinta Ervamoira	8,00€
Porto roud « 20 ans » Ramos Pinto Quinta Bom Retiro	13,00€
Campari sec	4,00€
Campari Soda / Orange	7,00€
Campari Tonic	7,00€
Ricard	6,00€
Crodino sec. (alkoholfrei)	3,00€
Crodino Soda / Orange	6,00€
Sanbitter sec. (alkoholfrei)	3,00€
Sanbitter Soda / Orange	6,00€
Amer Picon Béier	6,00€
Cynar sec	4,00€
Cynar-Soda	7,00€
Virgin Mojito (alkoholfrei)	6,00€
Pisang Orange	6,00€
Rhum Cola	7,00€
Passoa Orange	6,00€
Cola Wäin	4,80€

Let's Gin o' clock



Gins

Bertchen Prime Cut & Fever Tree Mediterranean

Luxembourg / serviert mit frischer Orange

13,50€

Gin Gordon's London Dry Gin & Schweppes Tonic London

7,50€

Gin Copperhead & Fever Tree Elderflower Belgien

15,00€

Gin Bombay Sapphire & Fever Tree Indian Tonic UK

10,50€

Gin Hendricks & Fever Tree Indian Tonic UK

13,00€

Gin Mare & Fever Tree Mediterranean Espagne

14,00€

Gin Monkey 47 & Schweppes Tonic Germany

14,00€

Ferdinand's Saar Dry Gin & Fever Tree Mediterranean Germany

16,00€

Opyus Sloe Gin & Fever Tree Indian Tonic Luxembourg

13,50€



LUXEMBOURG

Bertchen's Prime Cut

DRY GIN



Bertchen's Prime Cut

Een Traditionsbetrieb mat sëngem eegenen, neien lëtzebuergeschen Gin.

Een Hommage un déi fréier Besëtzerin, d'Berthe besser bekannt ennert dem Numm Bertchen. De Restaurant deen 1863 gegrënnt gouf, an hautzedaags vum Steve Martellini ënnert dem Numm 'Beim Bertchen' gefouert gëtt, ass zu Wuelessen situéiert, am Norden vum Lëtzebuerg. De Restaurant ass spezialiséiert op d'Zoubereedung vun gegrilltem Fleesch an traditioneller regionaler Kichen. Dei alldeelech Aarbecht mat lokalen Produiten, d'Experimentéieren mat Gewierzer an verschiddenen Gôut'en, esou wei d'Fried um Kachen, hunn dem Propriétaire d'Idee gin, een Gin no sengen Virstellungen produzéieren ze loossen.

Als Partner fir des Produktioun, huet den Restaurateur sech un Opyos Beverages adresséiert, den meescht priméierten lëtzebuergeschen Hiersteller vum Gin. Befier sech an des Aventure gestierzt gouf, hunn d'Équipe vum Opyos Beverages an de Steve 2019 hier Ideeën an Visiounen iwwert d'Aromatik vum neien Gin ausgetosch. Vun do uns, huet fir Opyos eng laang Phase un Recherche an Experimentatioun ugefaangen. Nom ausprobéieren vun engen sëllegen verschiddenen Rezepten, war de Feischlëff an d'Harmonisatioun vun den verschiddenen Goût'en ofgeschloss.

D'Resultat ass ee komplex an harmonesch Destillat, dat duerch den Equiliber tëscht den natierlechen, lokalen an awer och Gin-typeschen Inhaltsstoffer entstanen ass. Den Bertchen's Prime Cut Dry Gin ass charakteriséiert duerch eng suergfältig Sélectioun un lokale Planzen, zesummen mat frësch an markanten Zitrusfriichten, an kombinéiert mat kllasseschem Wakelter Aroma.

Fir de perfekten Gin & Tonic, zerwéiert een den Bertchen's Prime Cut Dry Gin am beschten mat engem héichwäertegen Mediterranem Tonic, an garnéiert mat enger frëscher Scheif Orange.

Probéiert eisen néien Gin aus an loost Iech en gudd schmaachen...

Huet Iech eisen Gin gefall? Dann kennt Dir eisen Gin och kafen, entweder bei eis am Geschäft oder iwwer eisen Online Store www.beimbertychen.lu



Béier & Fläschebéier

Diekirch vum Faass

Diekirch au fût

0,20l	2,40€
0,25l	3,00€
0,30l	3,60€
0,50l	5,90€

Bertchen Hausbéier vum Faass

0,20l	2,00€
0,30l	3,00€

Franziskaner Weissbier 0,50l 5,50€

Franziskaner Weissbier 0,50l (alkoholfrei) 5,50€

Franziskaner Zitrone 0,33l (alkoholfrei) 4,00€

Becks Blue (alkoholfrei) 4,00€

Leffe Blonde / Brune 4,50€

Diekirch Radler Citron (alkoholfrei) 4,00€

Diekirch Grand-Cru 4,50€

Diekirch 0,00% (alkoholfrei) 4,00€



Soft Drinks

Rosport Blue 0,50l	3,50€
Gerolsteiner Medium 1,00l	7,00€
Viva	
0,25l	2,50€
0,50l	3,50€
1,00l	7,00€
Rosport Classic	2,50€
Cola / Cola zero / Cola light	2,60€
Fanta / Sprite	2,60€
Fuze Ice Tea / Pêche	3,00€
Schweppes Bitter Lemon	3,50€
Schweppes Tonic	3,50€
Gerolsteiner Apfelschorle	3,00€
Looza Jus	3,00€
Orange / Pomme / Tomate / Multi	



Entrées

“Beim Bertchen” Brietchen

Planchette Beim Bertchen
(Charcuterie, fromage, pâté)
Präis pro persoun (prix p. Pers)

10,00€

Zopp vum Dag
Potage du jour

6,50€

Carpaccio vum Rand
Carpaccio de boeuf

23,50€

Hallef Dosen Schlécken
6 Escargots

13,00€

6 Scampis am Knuewelek
6 Scampis à l'ail

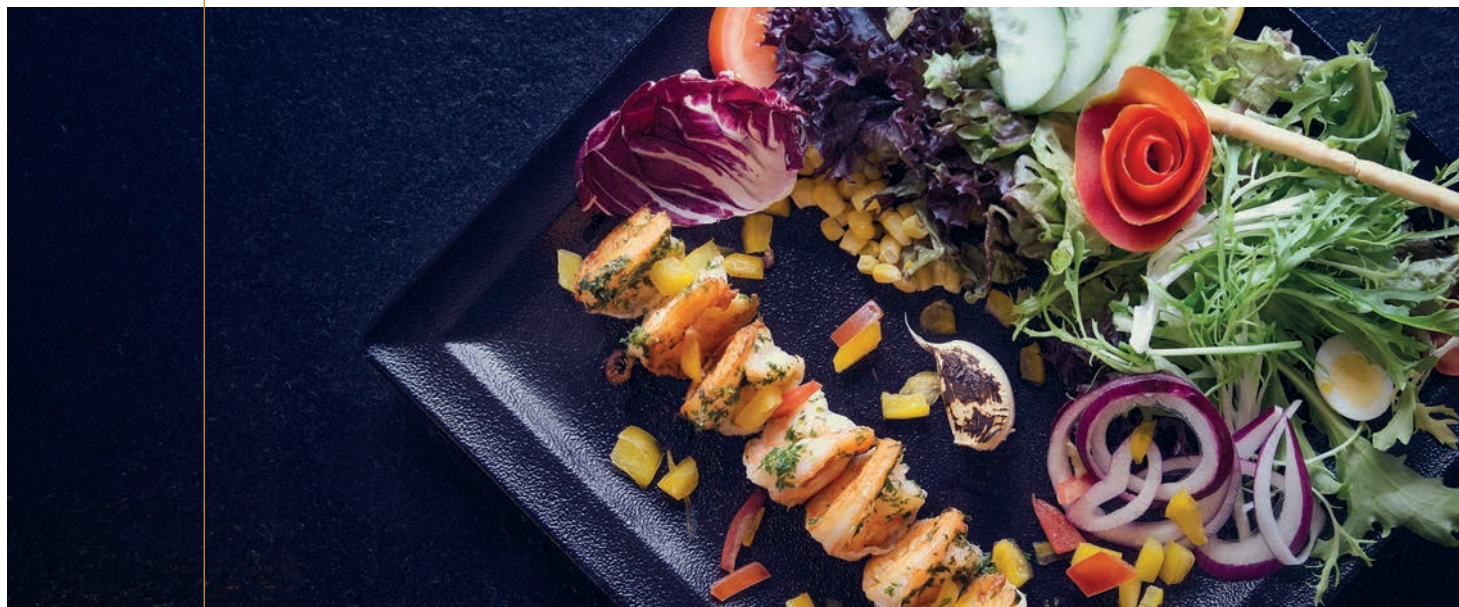
18,50€

6 Fräschenhamen am Knuewelek
6 Cuisses de grenouilles à l'ail

17,50€

Hausgemaachten Pâté
Pâté maison

9,50€



Bauerenzalot 22,50€

Salade paysanne

Gemischten Zalot - gebroden Speckgromperen - Spigelee - Croutons - Knuewelek
Salade mixte - pommes de terre aux lardons - oeuf plat - croûtons - ail

Zalot „Beim Bertchen“ 25,00€

Salade „Beim Bertchen“

Gemischten Zalot / Cubes vum Rand mat Kraiderrahmzooss
Salade mixte - Cubes de Rumsteak, sauce à la crème

Scampis-Zalot 24,50€

Salade scampi

Gemischten Zalot - gebroden Scampis
Salade mixte - scampis sautés

Poulet's Zalot 24,00€

Salade au poulet

Gemischten Zalot - Pouletstraifen - Parmesan
Salade mixte - emincé de poulet - parmesan

Fajitas mat Poulet 24,00€

Fajitas au poulet

Fajitas gemëscht (Poulet & Rand) 25,00€

Fajitas mixte (poulet & boeuf)

Fajitas Poulet & Scampis 26,00€

Fajitas terre et mer



Hauptplats

Gemäschten Ham mat Fritten an Zalot <i>Jambon mixte, frites et salade</i>	21,00€
Hausgemaachten Paschtéit <i>Bouchée à la reine</i>	22,00€
12 Scampis am Knuewelek <i>12 Scampis à l'ail</i>	27,50€
Panéierten Schnitzel <i>Escalope pané</i>	18,50€
Schnitzel mat Champignonszooss <i>Escalope pané, sauce champignons</i>	19,50€
Panéierten Cordon-bleu <i>Cordon bleu pané</i>	21,50€
Panéierten Cordon-bleu mat Champignonsauce <i>Cordon-bleu pané, sauce champignons</i>	22,50€
Rëppercher vum Schwain (Spareribs) Spareribs sauce barbecue (Original) ou	25,00€
Spareribs à l'ail ou	25,00€
Spareribs au miel	25,00€
Hausgemaachten Cheeseburger vum Rand <i>Cheeseburger maison (pure boeuf)</i>	20,50€
Burger „BeimBertchen“ <i>Burger (pure boeuf, oeuf plat, bacon, sauce maison)</i>	23,00€

Kannerkaart

« Net schonn erëm een Wupp » 1 Lëtzebuerger Grillwurst mat Fritten 1 saucisse avec pommes frites	8,50€
« Dat well ech net » Panéierten Poulet mat Fritten Poulet pané avec frites	14,50€
« Dat hunn ech net gär » Paschtéitchen mat Fritten Bouchée à la reine avec frites	14,00€
« Ech hun keen Honger » +200 gr Rumsteak mat Fritten +200gr Rumsteak avec frites	20,00€



Vegetaresch



Bauerenzalot Veggi <i>Salade paysanne végétarienne</i> Gemëschten Zalot - Spigelee - Croutons - Knuewelek - Grompren Salade mixte - oeuf plat - croûtons - ail - pommes de terre	18,00€
Fajitas mat Geméis <i>Fajitas aux légumes</i>	18,50€
Gemëschten Zalot <i>Salade de crudités</i>	16,00€

**Froot och no eisen weideren vegetareschen Alternativen.
N'hésitez pas à nous demander pour d'autres alternatives végétariennes.**

Vum Rand

Filet +-250gr <i>Filet de boeuf</i>	38,00€
Côte à l'Os +-500gr <i>(je no Disponibilitéit)</i> <i>Côte de boeuf</i>	42,00€

Fauxfilet +-350gr <i>Faux-filet de boeuf</i>	34,00€
Entrecôte +-400gr <i>Entrecôte de boeuf</i>	38,00€
Kallefskotlett +- 400gr <i>Côte de veau</i>	36,00€
Brochette vum Rand +-300gr <i>Brochette de boeuf</i>	32,00€

Vum Schwäin

Kotlett vum Grill +-400gr <i>Côte de porc, marque nationale</i>	23,00€
Tomahawk vum Schwäin +-650gr <i>Tomahawk de Côte de porc, marque nationale</i> <i>(je no Disponibilitéit oder op Bestellung)</i>	35,00€

Léif Clients,

Leider gi mir den Moment mat enormen Haussen beim Fleesch (bis zu 30% an méi) konfrontéiert. Mir kennen an wëllen eisen Clients natierlech net alles iwwerdroen, kennen awer och net déi ganz Hausse iwerhuelen an et bléift eis naischt aaneres iwwreg wéi eis Praisser no uerwen unzepassen.

Esou bal mir nees an een „normalen“ Beräich kommen, wäerten mir eis Präisser erëm no ënnen revidéieren.

Mir hoffen op äert Versteesdemech.



Vum Päerd

Filet +250gr
Filet de cheval

35,00€

Special Cut's

Tomahawk Steak ±1,2kg
(je no Disponibilitéit oder op Bestellung)

Dagespräis

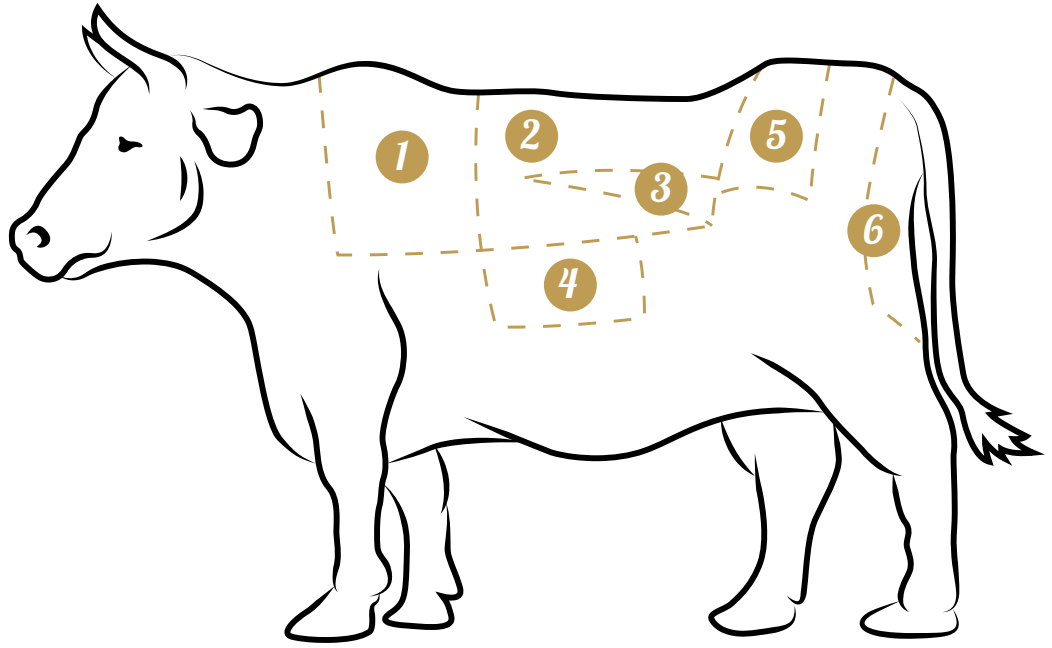
Zur Auswiel:

1 Zoos zur Auswiel

Kraider Botter *Beurre à l'ail*
Peffer Zooss *Sauce au poivre*
Bearnaise Zooss *Sauce béarnaise*
Provençale Zooss *Sauce provençale*
Champignon Zooss *Sauce aux champignons*
Himalaya Salz *Sel de Himalaya*

1 Beilaag zur Auswiel

Fritten *Frites*
Gromper am Uerwen *Pomme au four*
Kroketten *Croquettes*
Gromperegratin *Gratin dauphinois (+3,00€ suppl.)*



Wéi hätt Dir gaeren Ärt Fleisch gebroden?

EXTRA RARE - BLEU

Kaal, réih am Kär

Frais, rouge et cru à l'intérieur; légèrement poêlé à l'extérieur

RARE - SAIGNANT

Am Kär rout, baussen liicht ugebroden

Rouge à l'intérieur, brun à l'extérieur

MEDIUM RARE

Rout am Kär, baussen knuspreg

Partie centrale rouge, croustillant à l'extérieur

MEDIUM - À POINT

Rosa am Kär, baussen knuspreg

Milieu rose, croustillant à l'extérieur

WELL DONE - BIEN CUIT

Am Kär duerch, baussen knuspreg

Brun à l'intérieur, croustillant à l'extérieur

Wat läit wou?

- 1 Entrecôte
- 2 Faux Filet & I-Bone
- 3 Filet
- 4 Côte à l'Os (Tomahawk)
- 5 Rumsteak
- 6 Filet d'Anvers

Wat ass wat?

D'ENTRECÔTE

D'Entrecôte ass ee Stéck aus dem viischte Réck. Et gehéiert zu de Premium Stécker vum Rëndsfleesch an ass domat ee vun de meescht gefrote Stécker op eiser Kaart. Den Numm Entrecôte kennt aus dem franséischen an heescht: entre = Tëschent, a côte = Rëpper

Charakteristescht fir Entrecôte sinn hier Muskelstréng, aus deenen sech Stéck zesummesetzt. Hei fënnt een och heefeg een „Fettaen“ wat beim Grille schmëlzt an esou seng Aroma'en fräi gëtt. Et ass méi staark marmoréiert wéi de Filet an huet och méi Goût.

DE FILET

De Filet ass dat zaartste Stéck Fleesch. An den USA ass en och nach als „Tenderloin“ bekannt.

De Filet léit ënnert dem Réckemuskel, an engem Beräich deem esou gutt wéi ni beusprocht gëtt. Dofir ass de Filet och feinfasereg a moer. Nëmme 2% vum Rand kennen als Filet genotzt ginn.

DE FAUX FILET

De Faux Filet staamt aus dem hënneschte Réck. An den USA och nach Strip Loin genannt. Et gehéiert nom Filet an der Entrecôte zu de beléifste Stécker vum Rand a gelt och als Favorit bei den Dammen. De Faux Filet gëtt et och un der Schank an heescht dann I-Bone.

De Faux Filet huet duerch säin héije Fettundeel een intensiven Eegegeschmaach. Mir empfehlen de Faux Filet Saignant oder Medium ze bestelle fir de volle Geschmaach ze erliewen. Beim „Bien Cuit“ verléiert hien säi Geschmaach a kann och liicht zéi ginn.

DEN TOMAHAWK STEAK

Den Tomahawk gehéiert zu de gréisste Steaks déi een aus engem Rand schneide kann. Et ass am Grond awer näischt aneres wéi „Côte à l'Os“ mat engem laanger Schank. De besonnesche Cut kennt aus dem viischte Réck.

Sengem Numm verdankt den Tomahawk senger Form, deem däitlech un den Tomahawk vun den Indianer erënnert. Dat imposant Stéck ass op Grond vu senger Gréisst fir ee bis zwou Persounen geduecht.



Glacé

Eis artisanal Glacen

Glacé mat waarmen Hambier 8,50€
Glacé vanille aux framboises chaudes

Dame blanche 8,50€
Glacé vanille, chocolat chaud

Café glacé 8,50€
Glacé Vanille et mocca, café

Coupe Colonel 9,00€
Sorbet citron et Vodka

Coupe Limoncello 9,00€
Sorbet citron et Limoncello

Coupe Baileys 9,00€
Glacé café/vanille et Baileys

Coupe „Bertchen ´s Prime cut“ 9,00€
Sorbet / Gin Bertchen ´s Prime cut by Opyos

1 Boule Glacé / 1 Boule Sorbet 2,50€

2 Boules Glacé / 2 Boules Sorbet 5,00€

Coupe mixte 3 Boules / Coupe Sorbet 3 Boules 7,50€
Goût Glacé: Vanille, Schockela, Kaffi, Äerdbier, Pistasch
Goûts Glacé: vanille, chocolat, café, fraise, pistache

Goût Sorbet: Zitroun, Cassis, Meloun, Hambier
Goûts Sorbet: citron, cassis, melon, framboise



Hausgemaach

Hausgemaachten Aapelstrudel <i>Strudel aux pommes</i>	10,50€
Hausgemaachten Parfait mat Grand-marnier <i>Parfait glacé au Grand-Marnier</i>	9,00€
Hausgemaachten Schockelasmousse <i>Mousse au chocolat</i>	8,50€
Hausgemaachten « Crème brûlée » <i>Crème brûlée maison</i>	7,00€
« Moelleux » mat Schockela <i>Moelleux au chocolat</i>	10,50€
Auswiel vun verschiddenen Desserts <i>Assortiments de desserts</i>	12,00€
„Île flottante“ <i>Île flottante, caramel, crème anglaise</i>	9,50€



Kaffi, Téi & Digestives (5cl)

Kaffi	2,80€
Espresso	2,80€
Double Espresso	4,50€
Decafiné / Kaffi oder Espresso	3,50€
Cappuccino Italien	4,00€
Cappuccino Chantilly	4,00€
Lait Russe	4,50€
Waarmen Schocki	4,00€
Téi vum Séi Éisleker / Pfeffermenz / Fenchel / Tilleuil / Gréngen Téi / Friichten / Brennesel Naturpark / Verveine / Spackelter / Aktiv Téi / Gléckstéi / Camomille	3,50€
Irish Coffee Tullamore Dew Irish Whiskey (5cl) , sucre de cannes, chantilly	9,00€
Averna	6,00€
Baileys	6,00€
Amaretto	6,00€
Sambucca	6,00€
Grand-Marnier	6,00€
Buff	6,00€
Maciera Brandy	6,00€
Cognac Remy Martin VSOP	9,50€
Cointreau	6,00€
Fernet Branca	6,00€
Beirao Liqueur	6,00€
Chartreuse	7,00€
Limoncello	6,00€



Rhums & Whiskey (5cl)

Rhums

Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Ans	Venezuela	13,00€
Ron Zacapa 23 Ans	Guatemala	14,00€
Rhum Don Papa Baroko	Philippinen	9,50€

Whiskey

Johnie WALKER Red Label	Blend Scotch whiskey	6,00€
Jack Daniels Old NO. 7	Tennessee whiskey	8,50€
J&B RARE	Scotch whiskey	6,00€
Bushmills Original	Blended whiskey	6,50€
Glenkinchie 12 Years	Single malt whiskey	9,50€
Clynelish 14 Years	Single malt whiskey	13,00€
Talisker 10 Years	Single malt whiskey	9,50€
Oban 14 Years	Single malt whiskey	12,00€
Lagavulin 16 Years	Single malt whiskey	16,00€
Dalwhinnie 15 Years	Single malt whiskey	10,50€

Calvados

Calvados Fine Pays Dauge 7,00€

Eau-de-vie Hagmeyer

Mirabelle d'Alsace 8,50€

Poire Williams d'Alsace 8,50€

Framboise d'Alsace 8,50€

Vielle Prune 9,00€

Eau-de-vie Prinz

Alte Haselnuss 8,00€

Alte Haus-Zwetschke 7,00€

Alte Marille 7,00€

Alte Wald-Himbeere 8,00€

Alte William-Birne 8,00€

Grappa Villa de Varda

Grappa Chardonnay (wäiss) 100% Moscato 8,50€

Grappa Moscato Riserva 100% Moscato Giallo 9,50€



FONDÉ EN 1888
CLOS MON VIEUX MOULIN
VINS ET CRÉMANTS



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 ausgebaut

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



Eisen Hauswäin

Rouden:	Papale Primitivo
Rosé:	Côte de Provence
Wäissen:	Cuvée M, DUHR frères

Fläsch 0,75l	29,50€
Pichet 0,50l	19,50€
Pichet 0,25l	10,50€
Verre 0,15l	6,00€

Lëtzebuerger Mousel

Beim Bertchen Sélection Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	36,00€
---	--------

Crémant brut « MONMOULIN » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	39,00€
--	--------

Chardonnay « ÉLEVÉ EN BARRIQUE » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	49,00€
--	--------

Riesling « AHN PALMBERG » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	39,50€
---	--------

Pinot Gris « DOMAINE ET TRADITION » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	48,00€
---	--------

Pinot Gris « AHN GÖLLEBOUR » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	39,50€
--	--------

DÉFI « CRÉMANT PRESTIGE » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	70,00€
---	--------

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.



BB *Sélection*

Dësen eenzegaartege Wäin resul-
téiert aus der Zesummenaarbecht
vun deene laangjäreege Frënn a
Partner Steve, Luc a Fränk.
D'Drauwen déi heizou verwennt
goufe sinn am volle Respekt mat der
Natur ugebaut ginn.

Dëse Wäin fannt Dir exklusiv am
Restaurant „Beim Bertchen“ zu
Wuelessen.

www.beimbertchen.lu

Produktioun an Offëllen um Domaine
zu L-5401 Ahn.

www.duhrfreres.lu

Appellation d'origine protégée
AOP/L-9113 • 13% vol. • 750ml

Frankräich

Chardonnay, Vieilles Vignes
Languedoc / Les Clefs de Terre Dieu

28,00€

Portugal

Quinta de Cidrô, Chardonnay
Douro / Real Companhia Velha

41,00€

Minho Alvarinho Superior IGP
Casa Santa Eulàlia

31,00€

Argentinien

Mendoza Tension « La Ribera »
Mendoza / Zuccardi - Cépage
Cépage: Chardonnay / Sémillon

29,00€

Italien

La Torre Chardonnay, IGP Salento
Puglia / La torre
Cépage: 100% Chardonnay

28,00€

Cà del Magro Custoza Superiore
Monte del Frà

29,00€

Cépage: 40% Garganega, 20% Trebbiano Toscano, 5% Tocai Friulano, 10% Cortese, 10% Chardonnay, Riesling-Italico, Malvasia, 15% Incrocio Manzoni.
Fallstaff : 92/100 / Wine Spectator : 90/100, Top 100 Wines of 2021 / JamesSuckling.com : 92/100

Sauvignon blanc DOC Collio Tiare
Friuli Venezia

46,00€



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



L'entreprise Ramos Pinto a été fondée en 1880 et, pendant plusieurs décennies, son histoire a été marquée par un équilibre entre innovation et respect de la tradition. La Maison est connue pour sa production et sa sélection des meilleurs raisins, sa connaissance du terroir et son action pionnière dans le lancement des vins du Nouveau Douro dans le monde entier. Aujourd'hui, Ramos Pinto maintient sa position de Maison traditionnelle grâce à la qualité élevée de ses vins. Dans cette quête de l'excellence, Ramos Pinto a toujours été gérée d'une manière indépendante, ce qui lui permet de réaliser une recherche continue du point de vue technique et technologique.

La Maison possède quatre domaines dans le Douro: le Domaine du Bom Retiro et le Domaine d'Urtiga, au cœur de la région, ainsi que le Domaine de Bons Ares et le Domaine d'Ervamoira dans le Douro Supérieur.

Soucieuse d'améliorer son lien avec la nature et l'environnement, Ramos Pinto s'y engage en développant une agriculture organique et en augmentant la biodiversité dans la vigne. C'est un légat que la Maison est fière de passer aux générations futures.

Soyez les bienvenus au Monde Viticole de Ramos Pinto!

L'importateur officiel de "Ramos Pinto"

& "Duas Quintas" pour le GDL est la maison:

Freelance Vins Fins S.A.

www.freelance-vins.lu

8A, Kongsdrefeststrooss
L-6230 Bech
TEL: 43 68 42

mail@freelance.vin



SIGA-NOS NO FACEBOOK
FOLLOW US ON FACEBOOK
@RAMOS PINTO - PORT & DOURO WINE



SIGA-NOS NO INSTAGRAM
FOLLOW US ON INSTAGRAM
@RAMOSPINTOWINES





Rosé Wäiner

Frankräich

Cuvée Elegance Rosé

Château Beaubois • Cépage: 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Cinsault

28,00€

Domaine Houchart

St Victoire / Domaine Houchart

28,00€

« By OTT » Rosé

Provence / Domaines OTT

Cépage: 65% Garnacha Tinta, 25% Cinsault, 8% Syrah, 2% Monastrell

Jamessuckling.com : 91/100

43,00€

M de Minuty

Provence / Côtes de Provence

Cépage: Grenache, Cinsault, Syrah

44,00€

Miraval

Provence / Côtes de Provence / Miraval by Jolie Pitt & Perrin

Top 100 Wines of the World

46,00€

Italien

Dama, Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo / Marramiero

28,00€

Spuenien

Baltasar Gracià Rosé

Espagne

28,00€

Gran medaglia d'oro

CONCORSO MONDIALE DI BRUXELLES.



PAPALE
PRIMITIVO DI MANDURIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

È stato tale e tanto il giubilo intenso dalla Città di
la esultazione al soglio Pontificio, che per dieci giorni
quel pubblico lo manifestò con estrordinaria allegria
facendo vedere ben grande la notte col giorno
per la quantità accesi nelle pubbliche strade,
e nei palagi, in molti dei quali vedevansi
esposto il ritratto di S. Santità, e facendo
sentire un continuo rimbombo di
mortaretti, salve d'archibughi, e di varie
sorti di fuochi artificiali. A simili
dimostranze di estremo giubilo corrisposero
quel Insigne Capitolo, e tutte le altre chiese e
Monasteri, così di Frati, come di Monache, fra quali quella
di S. Chiara e di S. Teresa, col continuo suono delle campane,
sparsi di mortaretti; col rendere pubbliche grazie a Dio, col
solenne canto del Te Deum, per aver prescelto al governo
del suo gregge un così Santo e Zelante Pastore.

Varvaglione
1921

LINEA ORO

Frankräich

Château Belgrave Grand Cru Classé

95,00€

Haut-Médoc / Château Belgrave

Cépage: 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Petit Verdot

James Suckling: 94/100

La fleur de Haut-Bages Libéral, Pauillac

84,00€

Bordeaux / Château Haut-Bages • Cépage: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Bordeaux / Margaux • Cépage: 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 4% cabernet franc

Chiroubles

41,00€

Beaujolais / Daniel Bouland • Cépage: 100% Gamay noir

Gigondas

54,00€

Château du Trignon

Cépage: 60% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre und Cinsault

Harmonie

41,00€

Rhône / Costières de Nîmes • Cépage: 85% Syrah, 15% Grenache

Châteauneuf-du-Pape

58,00€

Rhône / Domaine Duclaux • Cépage: 70% Grenache, 20% Mourvèdre, 4% Syrah, 6% autres

2018: double médaille d'or

Pas de l'Âne, Saint Émilion Grand Cru

39,00€

Saint-Émilion • Cépage: 55% Merlot, 45% Cabernet franc

Pinot Noir Charles Vienot

32,00€

Bourgogne • Domaine Charles Vienot • Cépage: 100% Pinot Noir

Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu

29,00€

Rhône • Domaine Jérôme Quiot • Cépage: Grenache, Syrah

Château Paradis Terre des Anges

41,00€

Provence / Le Château Paradis

Cépage: 50% Syrah, 30% Grenache Noir, 20% Cabernet Sauvignon

93 Wine Enthusiast

Portugal

Duas Quintas Douro

31,00€

Douro / Adriano Ramos-Pinto

Azamor « Petit Verdot »

44,00€

Alentejo / Azamor Wines • Cépage : Petit Verdot

Quinta dos Aciprestes

38,00€

Douro / Jorge Moreira • Parker : 89/100 Points

Douro Tinto Barroca

33,00€

Douro / Muxagat • Cépage: 100% Tinto Barroca

TRADITION A QUALITÉIT

Als Lëtzebuerger Meeschterbetrib baue mir schonn ëmmer op Tradition am Handwerk – souwuel bei der Gestaltung vun engem Neibau wéi och bei Renovatiounsarbechten a bestoenden Haiser.

Dobäi schaffe mir ëmmer nohalteg a mat héije Qualitéitsuspréch a benotzen ausschliisslech ëmweltschounend Materialie vu bekannten Hiersteller.

Eng laangjäreg Erfahrung an den Asaz
vu modernen Techniken zeechnen eis héichwäerteg Aarbecht aus an erméiglechen eis bei all Projet,
Äert Doheim ze verschéineren.

Veiner Weissert – Mir wënschen Eech eng schéin Zäit beim Bertchen !



Fassaden



Raumgestaltung



Trockenbau



Usträicheraarbechten



Rideauen



Verbotzaarbechten



Buedembelägg



Entfeuchtung
vu Maueren

Italien

Amarone della Valpolicella Classico

Veneto / Monte del Frà et James Suckling 95/100 Points concernant le millésime 2013
Cépage: 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella

75,00€

Brunello di Montalcino

Toscana / Villa le Prata • Cépage: 100% Sangiovese grosso

95,00€

Campo al Fico, Bolgheri DOC, Superiore

Toscana • Cépage: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc.
Parker: 97/100

98,00€

Curious Donkey Susumaniello

Puglia / La Torre • Cépage : 100% Susumaniello

52,00€

Chianti Classico

Toscana / Le Filigare • Cépage : 85% Sangiovese et de Canaiolo Colorino

34,00€

Papale Oro, Primitivo di Manduria

Puglia / Varvaglione Vigne & Vini • Cépage : 100% Primitivo di Manduria

37,00€

Papale Oro, Primitivo di Manduria « Magnum »

Puglia / Varvaglione Vigne & Vini • Cépage : 100% Primitivo di Manduria

75,00€

Nero d'Avola Lorlando IGT

Sicilia / Assuli • Cépage : 100% Nero d'Avola

28,50€

Nebbiolo d'Alba Valmaggior

Piemonte/ Orlando Abrigo • Cépage: 100% Nebbiolo

46,00€

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Veneto / Monte del Frà • Cépage: 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella

32,00€

Montepulciano Riserva Santinumi

Abruzzo • Cépage: 100% Montepulciano

58,00€

Chile

Cabernet Sauvignon Colchagua

Chile, Colchagua /Vina Los Vascos

31,00€

Casa Silva Gran Terroir

Chile / Casa Silva • Cépage: 100% Carménère

31,00€



DEN HOLZMÈCHEL
SCHREINEREI



ÄREN HOLZ-SPEZIALIST AM NORDEN



FÈNSTEREN • DIEREN • ROLLLUEDEN • TRAPEN • GARAGËPAARTEN • PARQUET • MARKISEN • INSEKTESCHUTZ
TERRASSEN & VERANDA'EN • GAARDENHAISERCHER • BANNENAUSBAU • RESTAURATIOUN • MIWWEL OP D'MOOSS...

11 Rue de Kautenbach • 9831 Consthum • info@denholzmechel.lu
T: +352 26 903 710 • G: + 352 691 92 16 50 • F: +352 26 903 711

 www.denholzmechel.lu


jacoby
pompes funèbres

Särg & Anäscherungen • nationalen & internationalen Transport
Formalitéiten & Ofleef • Blumen & Accessoires

24/7 während dem ganze Joer

T: +352 26 903 710 • www.pf-jacoby.lu
11, rte de Kautenbach • L-9831 Consthum
F: +352 26 903 711 • info@pf-jacoby.lu

„In vino veritas“ Im Wein steckt die Wahrheit

Spuenien

Muga Reserva

Rioja / Bodegas Muga • R. Parker : 91/100 Points
Cépage: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo et Graciano

46,00€

Muga Reserva « Magnum »

Rioja / Bodegas Muga

95,00€

Condado de Haza

Ribera del Duero / Alejandro Fernandez • Cépage : Tempranillo

36,00€

Pesquera Tinto

Ribera del Duero / Alejandro Fernandez • Cépage : Tempranillo / Tinto Fino

46,00€

Argentinien

Malbec Reserva

Mendoza / Domaine Bousquet • Cépage : 100% Malbec

34,00€

Mendoza Tension Malbec « La Ribera »

Mendoza/ Zuccardi • Cépage : Malbec / Petit Verdot

33,00€



VISIBEL

REGIONAL+

Mir bidde 7 Léisunge
fir Äre Betrib no fir ze bréngen

Grafik **Är Identitéit.**

Drock **Gefillt, gutt.**

Webdesign **<https://www.>**

Social Media **#share.**

Lettrage **Dat ass Visibel.**

Gadgeten **Freed schenken.**

Regional+ **De Magasinn fir Äre Betrib.**

12, Haaptstrooss
L-9764 Marnach

T +352 26 91 00 50
G +352 621 88 77 88
info@visibel.lu



visibel.lu



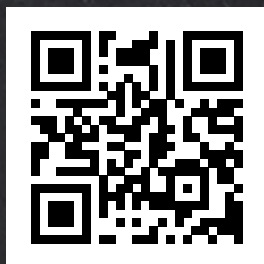
Merci un eis Partner



Eis Label



Reservéiert ären Dësch ganz bequem online



www.beimbertychen.lu

37, am Duerf • L-9841 Wahlhausen • T: +352 92 16 21 • info@beimbertychen.lu

Eis Öffnungszeiten:
All Dag ausser Mëttwochs op

