



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.beimbertychen.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 lech hei zu Wuelessen begréissen ze kennen.

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 lech 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 lech elo niewent deenen anere Produiten, eng ganz Réi vu regionale Stécker op eiser Kaart un.

Beim Wäin hunn mir beschloss, eis Präispolitik fir de Wäin op eng innovativ an zougängelech Manéier ze gestalten. Eis Ziel ass et, dass jidderee Méiglechkeet huet eng exzellent Fläsch Wäin ze genéissen, ouni dovun ofgeschreckt ze ginn, dass de Wäin ze deier ass.

Eisen Unsaatz ass einfach an transparent, statt wéi traditionell einfach x2 oder x3, hun mir eis dofir entscheet op all Fläsch een fixen Mindestopschlaag ze rechnen. Domat wellen mir secherstellen daat jiddereen an den Genoss vun engem exzellenten Wäin kann kommen. Eis Personal steht lech gären mat Rot an Dot zur Säit.

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 lech dat net entgoen...

Meng ganz Ekip an ech heeschen lech häerzlech Wëllkomm a wënschen lech ee schéinen Openhalt 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 klengen 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 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 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	8,00€
Kir Royal Mon vieux Moulin Duhr et frères	8,50€
Kir mat wäissem Wäin	6,00€
Martini roud / wäiss	5,50€
Porto wäiss Ramos Pinto Fine White	5,50€
Porto roud « tawny » Ramos Pinto Tawny	5,50€
Porto roud « 10 ans » Ramos Pinto Quinta Ervamoira	8,50€
Porto roud « 20 ans » Ramos Pinto Quinta Bom Retiro	13,00€
Campari sec	5,00€
Campari Soda / Orange	8,00€
Campari Tonic	8,00€
Ricard	7,00€
Crodino sec. (alkoholfrei)	5,00€
Crodino Soda / Orange	8,00€
Sanbitter sec. (alkoholfrei)	5,00€
Sanbitter Soda / Orange	8,00€
Amer Picon Béier	6,50€
Cynar sec	5,00€
Cynar-Soda	8,00€
Virgin Mojito (Schweppes Mix / alkoholfrei)	7,00€
Pisang Orange	6,50€
Rhum Cola	8,50€
Passoa Orange	6,50€
Cola Wäin	4,80€

Let's Gin o' clock



Gins

Bertchen´s Prime Cut Dry Gin ❤️

Luxembourg

Eis Empfehlung: Fever Tree mediterranean

9,50€

Gin Gordon's London Dry Gin London

5,50€

Gin Bombay Sapphire UK

8,50€

Gin Hendricks UK

9,50€

Gin Mare Espagne

11,00€

Opyos Sloe Gin Luxembourg

10,50€

Ären passenden Tonic:

Fever tree Elderflower / Mediterranean / Indian Tonic

4,00€

Schweppes Tonic

3,00€



LUXEMBOURG

Bertchen's Prime Cut

DRY GIN



Bertchen's Prime Cut

Een Traditionsbetrieb mat sengem 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 vun 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 vun Gin. Befier sech an des Aventure gestierzt gouf, hunn d'Équipe vun 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 Feischléff an d'Harmonisatioun vun den verschiddenen Goût'en ofgeschloss.

D'Resultat ass ee komplex an harmonescht 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 lech en gudd schmaachen...

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



Bi er & Fl schebi er

Diekirch vum Faass **Diekirch au f t**

0,20l	2,80�
0,25l	3,50�
0,30l	4,00�

Bertchen Hausbi er vum Faass

0,20l	2,50�
0,30l	3,75�
0,50l	6,25�

Franziskaner Weissbier 0,50l	6,00�
Franziskaner Weissbier 0,50l (alkoholfrei)	6,00�
Leffe Blonde / Brune	5,50�
Diekirch Radler Citron (alkoholfrei)	4,40�
Diekirch Grand-Cru	4,80�
Diekirch 0,00% (alkoholfrei)	4,40�
Liefmann ´s	4,80�



Soft Drinks

Rosport Blue 0,50l	3,80€
Gerolsteiner Medium 1,00l	7,00€
Viva	
0,50l	3,80€
1,00l	7,00€
Rosport Classic	3,00€
Cola / Cola zero / Cola light	2,95€
Fanta / Sprite	2,95€
Fuze Ice Tea / Pêche	2,95€
Schweppes Bitter Lemon	3,80€
Schweppes Tonic	3,80€
Gerolsteiner Apfelschorle	3,90€
Looza Jus	3,50€
Orange / Pomme / Tomate / Multi	



Entrées

Carpaccio vum Rand 19,50€
Carpaccio de boeuf



Knueweléks Brout 5,00€
Pain à l'ail

6 Scampis am Knuewelek 18,00€
6 Scampis à l'ail

Hausgemaachten Pâté 13,00€
Pâté maison

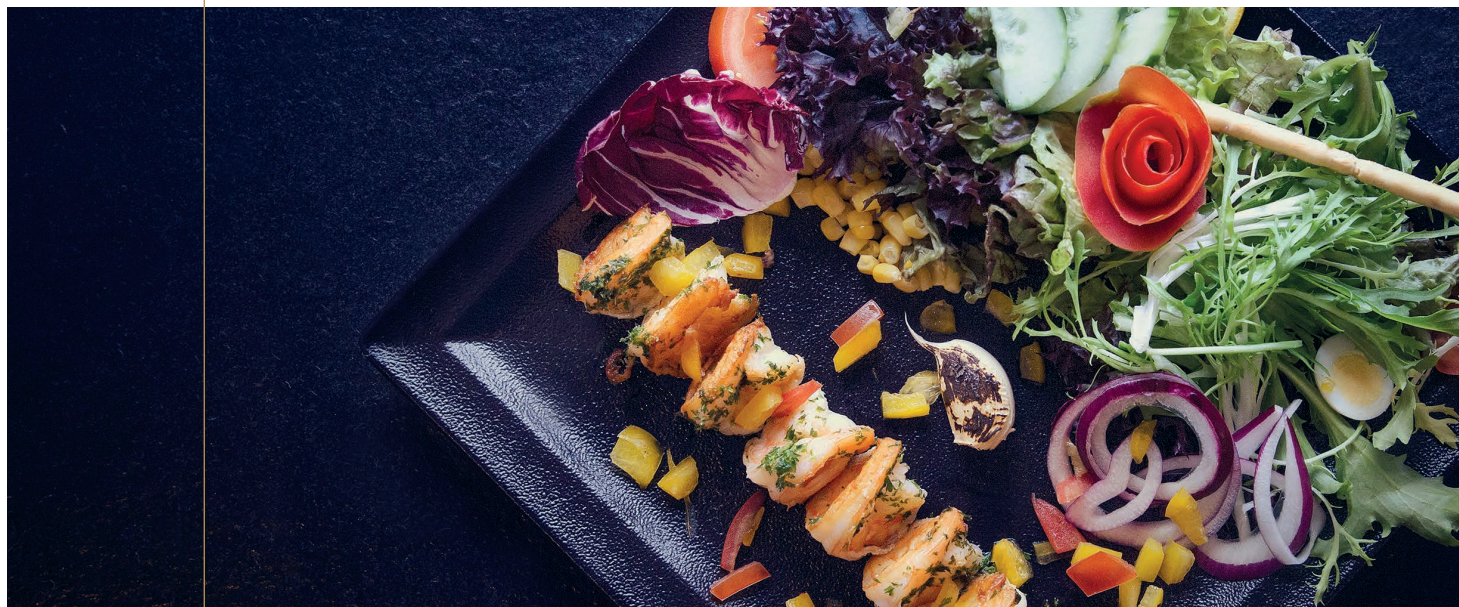
Zopp vum Dag 7,00€
Potage du jour



2 Hausgemaachten Kéiskrocketten 9,50€
2 Croquettes aux fromages maison



Gazpacho Andaluz 7,50€
Gazpacho andaluz



Bauernzalot

25,00€

Salade paysanne

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

« Caesar Zalot »

26,00€

Salade Caesar

Gemischten Zalot - Croutons - Poulet - Parmesan
Salade mixte - croûtons - poulet - parmesan

« Zalot mat Geesekéis am Speckmantel »

26,00€

Salade de chèvre chaud enrobée de lard

Gemischten Zalot - Geesekéis- Speck
Salade mixte - chèvre chaud - lardon

« Italienesch Zalot »

26,50€

Salade à l'Italienne

Gemischten Zalot - Croutons - Réih Haam- Parmesan
Salade mixte - jambon cru - parmesan

Fajitas mat Poulet

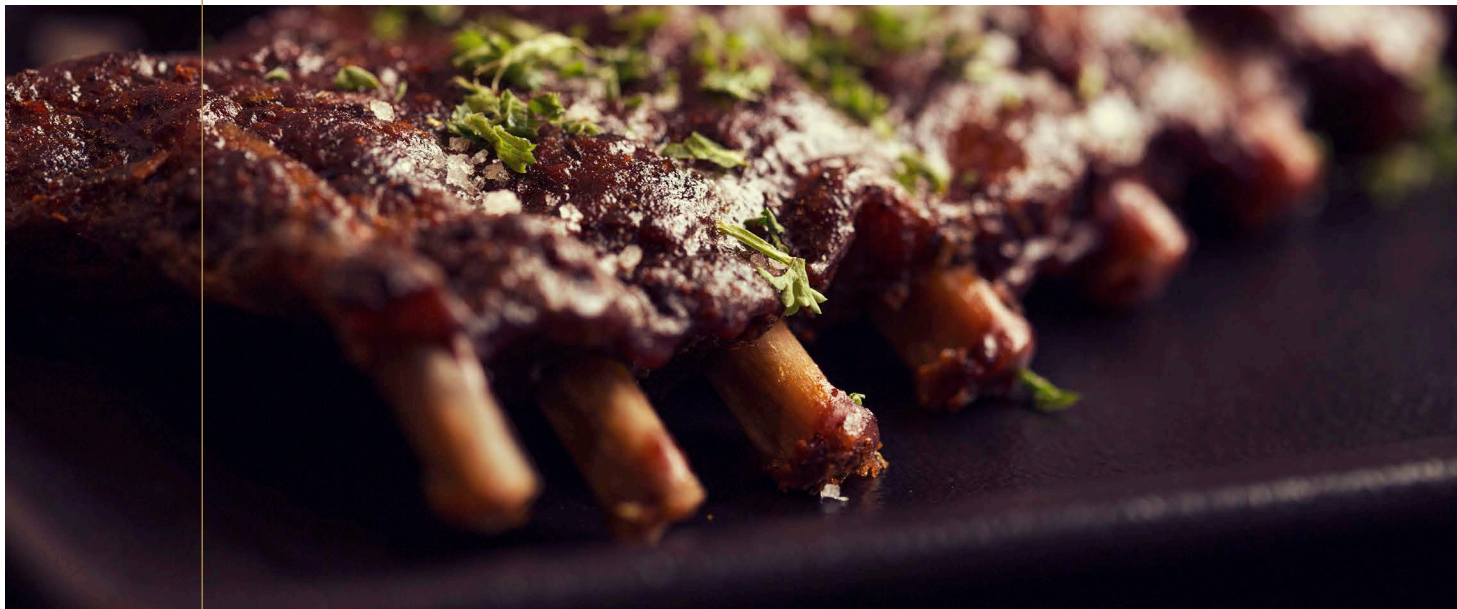
26,00€

Fajitas au poulet

Fajitas gemëscht (Poulet & Rand)

27,50€

Fajitas mixte (poulet & boeuf)



Hauptplats

Gemäschten Ham mat Fritten an Zalot Jambon mixte, frites et salade	23,00€
Hausgemaachten Paschtéit Bouchée à la reine	23,50€
Panéierten Schnitzel Escalope pané	22,00€
Schnitzel mat Champignonszooss Escalope pané, sauce champignons	23,00€
Panéierten Cordon-bleu mat Champignonszooss Cordon-bleu pané, sauce champignons	24,50€
Spareribs maison: Spareribs sauce barbecue (Original)	26,50€
Spareribs Mixte Barbecue, ail, miel	28,00€
Burger „BeimBertchen“ Burger (pure boeuf, oeuf plat, bacon, Gromperenkichelchen, sauce maison)	23,00€

Kannerkaart

« Net schonn erëm een Wupp » 1 Lëtzebuerger Grillwurst mat Fritten 1 saucisse avec pommes frites	9,50€
« Dat well ech net » Panéierten 1/2 Schnitzel mat Fritten 1/2 Escalope pané avec frites	15,50€
« Dat hunn ech net gär » Paschtéitchen mat Fritten Bouchée à la reine avec frites	15,00€
« Ech hun keen Honger » 6 Chicken nuggets mat Fritten 6 Chicken nuggets, frites	12,50€



Vegetaresch



Knueweléks Brout Pain à l'ail	5,00€
2 Hausgemaachten Kéiskrocketten 2 Croquettes aux fromages maison	9,50€
Bauerenzalot Veggi Salade paysanne végétarienne Gemëschten Zalot - Spigeele - Croutons - Knuewelek - Grompren Salade mixte - oeuf plat - croûtons - ail - pommes de terre	19,50€
Fajitas mat Geméis Fajitas aux légumes	20,50€
Rösti «Savoyarde» Veggi Rösti nature, fromage Raclette	23,00€
Rösti aus dem Gaart Rösti nature, légumes de saison	21,50€
« Zalot mat Geesekéis » Salade de chèvre chaud Gemëschten Zalot - Geesekéis- Salade mixte - chèvre chaud	25,00€



Eis Suggestiounen

Rösti «Savoyarde» Rösti nature, fromage Raclette, Jambon fumé	24,00€
Rösti vum Bauer Rösti nature, lardons, oeuf plat	23,50€
 Rösti aus dem Gaart Rösti nature, légumes de saison	21,50€
 Panéierten Cabillaud, Sauce Remoulade Cabillaud pané, sauce remoulade maison	23,50€
Risotto vum Chef Risotto du Chef (selon saison)	23,50€



Beim Bertchen

RESTAURANT

WUEESSEN

Vum Rand

Filet +-250gr 	38,50€
Filet de boeuf terroir	
Côte à l'Os +-500gr (je no Disponibilitéit)	44,00€
Côte de boeuf terroir	

Faux-filet +-350gr	36,00€
Faux-filet de boeuf terroir	
Entrecôte +-400gr 	38,00€
Entrecôte de boeuf terroir	
Brochette vum Rand +-350gr	38,00€
Brochette de boeuf terroir	
Kallefs Kotelett vum Rand +-400gr	35,00€
Côte de veau terroir	

Vum Schwäin

Kotelett vum Grill +-400gr	26,00€
Côte de porc, marque nationale	

Léif Clients,

Leider gi mir den Moment mat enormen Haussen beim Fleesch (bis zu 40% an méi) konfrontéiert. Mir kennen an wëllen eisen Clients natierlech net alles iwwerdreen, 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

37,00€

Special Cut's

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

Dagespräis

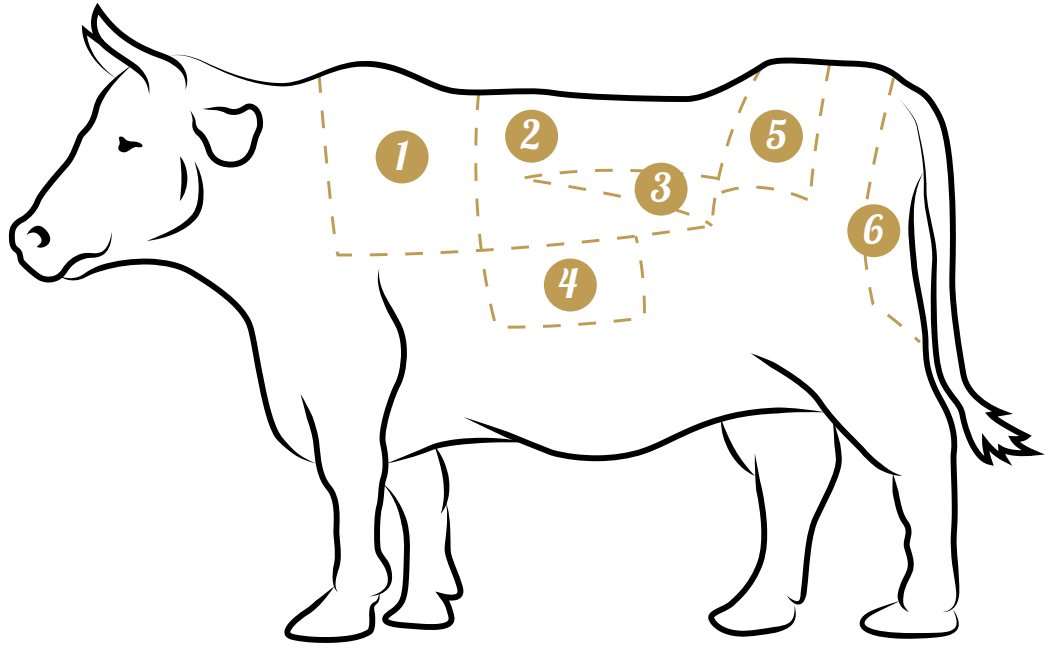
Zur Auswiel:

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 (+1,00€ suppl.)
Gromperegratin Gratin dauphinois (+3,00€ suppl.)



Wéi hätt Dir gaeren Ärt Fleesch 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 ugebrooden

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 stamt 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 enger 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



Eis artisanal Glacen

Glace mat waarmen Hambier 9,50€
Glace vanille aux framboises chaudes

Dame blanche 9,50€
Glace vanille, chocolat chaud

Café glacé 9,50€
Glace Vanille et mocca, café

Coupe Colonel 10,50€
Sorbet citron et Vodka

Coupe Limoncello 10,50€
Sorbet citron et Limoncello

Coupe Baileys 10,50€
Glace café/vanille et Baileys

1 Boule Glace / 1 Boule Sorbet 3,00€

2 Boules Glace / 2 Boules Sorbet 6,00€

Coupe mixte 3 Boules / Coupe Sorbet 3 Boules 8,50€
Goût Glace: Vanill, Schockela, Kaffi, Aërbier, Pistasch
Goûts Glace: vanille, chocolat, café, fraise, pistache

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

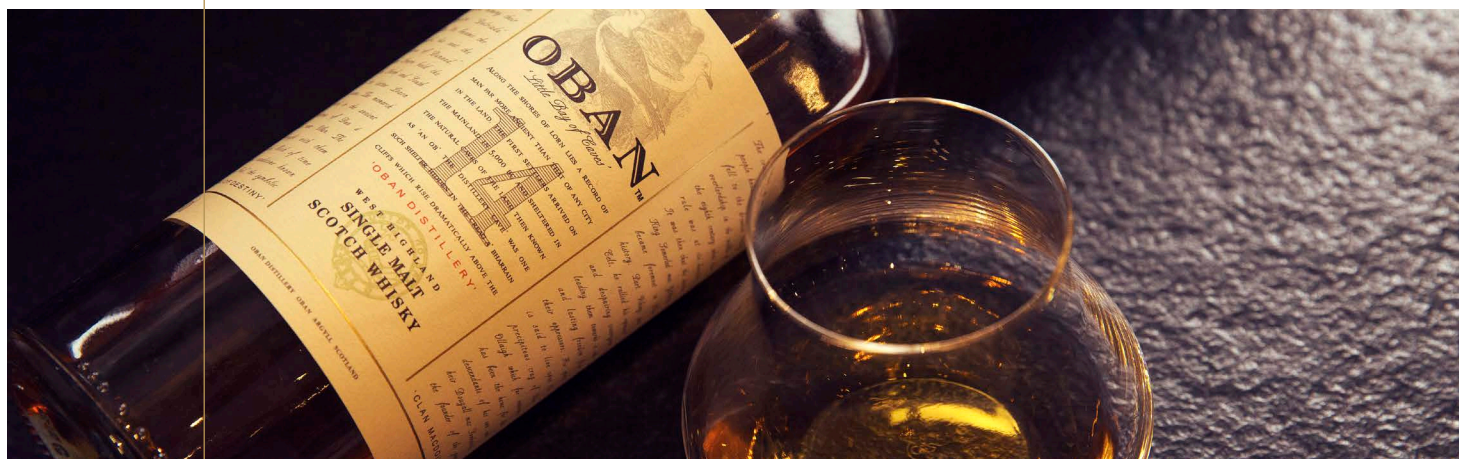


Hausgemaach

Hausgemaachten Aapelstrudel Strudel aux pommes	12,00€
Hausgemaachten Parfait mat Grand-marnier Parfait glacé au Grand-Marnier	11,00€
Hausgemaachten Schockelasmousse Mousse au chocolat	9,50€
Hausgemaachten « Crème brûlée » Crème brûlée maison	9,50€
« Moelleux » mat Schockela Moelleux au chocolat	11,00€
Auswiel vun verschiddenen Desserts Assortiments de desserts	12,00€
« Île flottante » ❤️ Île flottante, caramel, crème anglaise	9,50€
« Affogato » 2 boules de vanille avec Espresso chaud	7,50€
« Kéisteller (4 Zorten) » Assiette de fromage (4 sortes)	9,50€



Kaffi	3,00€
Espresso	3,00€
Double Espresso	4,50€
Decafiné / Kaffi oder Espresso	3,50€
Cappuccino Italien (Déca + 0,50€)	4,00€
Cappuccino Chantilly	4,00€
Lait Russe	5,50€
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	9,50€
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	14,00€
Ron Zacapa 23 Ans	Guatemala	14,00€
Rhum Don Papa Baroko	Philippinen	9,50€

Whiskey

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

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 8,50€

Alte Haus-Zwetschke 8,50€

Alte Marille 8,50€

Alte Wald-Himbeere 8,50€

Alte William-Birne 8,50€

Grappa Villa de Varda

Grappa Chardonnay (wäiss) 100% Chardonnay 9,50€

Grappa Moscato Riserva 100% Moscato Giallo 10,50€

Grappa 903 Barrique Bonaventura maschio 12,50€



FONDÉ EN 1689

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 di Manduria
Rosé: Domaine Houchart / Côte de Provence
Wäissen: Cuvée M, DUHR Frères

Fläsch 0,75l	29,50€
Pichet 0,50l	20,50€
Pichet 0,25l	11,00€
Verre 0,15l	6,50€

Lëtzebuerger Mousel

Crémant brut « MONMOULIN » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	46,00€
Riesling « AHN PALMBERG »  Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	44,00€
Pinot Gris « AHN GÖLLEBOUR » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	44,00€

DÉFI « CRÉMANT PRESTIGE » Clos « mon vieux Moulin » DUHR Frères	66,00€
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 laangjärege 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

Portugal

Quinta de Cidrô, Chardonnay 47,00€
Douro / Real Companhia Velha

Minho Alvarinho Superior IGP 33,00€
Casa Santa Eulália

Mafarrico, Douro 33,00€
Alvaro Martinho

Conde d'Ervideira Reserva, Alentejo 33,00€
Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon

Italien

La Torre Chardonnay, IGP Salento 29,00€
Puglia / La torre
Cépage: 100% Chardonnay

Cà del Magro Custoza Superiore 31,00€
Monte del Frà

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 / James Suckling: 92/100

Spuenien

Augustus Chardonnay 44,00€
Penedès/ Celler Avgstvs Forvm Cépage: 100% Chardonnay
Peñin: 92/100



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, Kongsdrefstrooss
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 (Bio)

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

29,00€

Domaine Houchart

St Victoire / Domaine Houchart

29,00€

Italien

Dama, Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo / Marramiero

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 inteso dalla Cratichia per la esaltazione al soglio Pontificio, che per dieci giorni quel pubblico lo manifestò con estrordinaria allegria facendo vedere pareggiare la notte col giorno per la quantità ben grande de' lumi, ed altri fuochi di gioia 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'archibuggi, 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, spari di mortaretto, 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



Varvaglione
1921

www.varvaglione.com



Frankräich

Châteauneuf-du-Pape

Rhône / Domaine Duclaux • Cépage: 70% Grenache, 20% Mourvèdre, 4% Syrah, 6% autres
2018: double médaille d'Or

55,00€

Gigondas

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

48,00€

Harmonie (Bio)

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

43,00€

Pas de l'Âne, Saint Émilion Grand Cru

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

44,00€

Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu

Rhône • Domaine Jérôme Quiot • Cépage: Grenache, Syrah

29,00€

Château Paradis Terre des Anges

Provence / Le Château Paradis
Cépage: 50% Syrah, 30% Grenache Noir, 20% Cabernet Sauvignon
93/100 Wine Enthusiast

41,00€

Portugal

Duas Quintas Douro

Douro / Adriano Ramos-Pinto

35,00€

Azamor « Alentejo »

Alentejo / Azamor Wines •

34,50€

Quinta dos Aciprestes

Douro / Jorge Moreira • Parker : 89/100 Points

38,00€

Niepoort Vergente Douro DOC

Douro / Touriga Franca

43,00€

CARM Reserva Tinto

Douro / Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca

41,00€

DOM BELLA Touriga Nacional Superior

Dão Touriga Nacional

45,00€



by Gil Roger

VEINER WEISSERT

Ären Usträicher & Fassadier

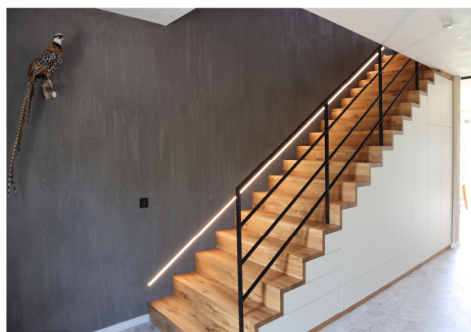
TRADITIOUN | HANDWIERK | QUALITÉIT

Veiner Weissert ass Ären Handwierker vir héichwäertig Fassaden
an innovativ Raumgestaltungen zu Lëtzebuerg-
sät 1825 verbannen mir Traditioun am Handwerk mat Qualitéit an Moderne
- haut an aachter Familiengeneratioun.

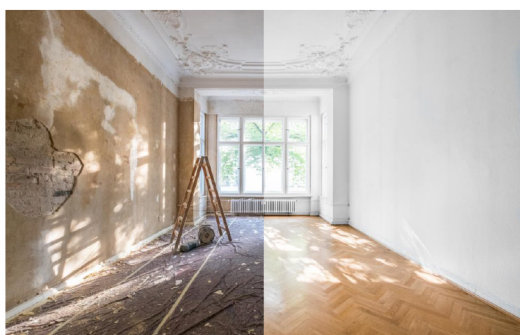
Mir freeën eis ob Ären Kontakt, bis dohin wënscht Equipe vum
Veiner Weissert - Ech eng schéin Zäit beim Bertchen !



Fassadengestaltung



Wunraumgestaltung



Problemléiser



3D - Gestaltung



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

74,00€

Montepulciano Riserva Santinumi

Abruzzo • Cépage: 100% Montepulciano

59,00€

Curious Donkey Susumaniello

Puglia / La Torre • Cépage : 100% Susumaniello

37,00€

Chianti Classico

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

36,00€

Papale Oro, Primitivo di Manduria

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

41,00€

Nebbiolo d'Alba Valmaggiore

Piemonte/ Orlando Abrigo • Cépage: 100% Nebbiolo

43,00€

Valpolicella Classico Superiore Ripasso

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

36,00€

Chile

Cabernet Sauvignon Colchagua

Chile, Colchagua / Vina Los Vascos

33,00€

Casa Silva Gran Terroir

Chile / Casa Silva • Cépage: 100% Carménère

32,00€



DEN HOLZMÈCHEL
SCHREINEREI



ÄREN HOLZ-SPEZIALIST AM NORDEN



FÈNSTEREN • DIEREN • ROLLUEDEN • 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 liegt die Wahrheit

Spuenien

Muga Reserva

43,00€

Rioja Domaine Bodegas Muga • Cépage : Carinena, Garnacha, Graciano, Tempranillo
Robert Parker: 92 points / James Suckling: 94 points

La Montesa Palacios Remondo

34,00€

Rioja / Bodegas Palacios Remondo • Cépage : 100% Garnacha
Robert Parker: 93 points / James Suckling: 94 points / Penin: 93/100 / Decanter 94/100

Condado de Haza 20 Aldeas

41,00€

Castille et Léon / Condado de Haza • Cépage : 100% Tempranillo

Inspiracion Valdemar

35,00€

Rioja / Bodegas Valdemar • Cépage : 86% Tempranillo / 10% Graciano / 4% Maturana tinta

Viña Alberdi

41,00€

Rioja / La Rioja Alta • Cépage : 100% Tempranillo

Argentinien

Malbec Reserva

36,00€

Mendoza / Domaine Bousquet • Cépage : 100% Malbec

„Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken“

Johann Wolfgang von Goethe

Frankräich

Château Cap de Merle

29,50€

Bordeaux / Lussac

Cépage: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Concours de Bordeaux: Médaille de bronze

Italien

Chardonnay Giralan

29,50€

Alto Adige / Cantina Giralan

Cépage: 100% Chardonnay

Primitivo Puglia 12 Bio

26,00€

Puglia / Varvaglione

Cépage: 100% Primitivo Puglia

Médaille d'Or AWC Vienna 2019

Rossobastardo IGT

31,00€

Umbria / Cesarini Sartori

Cépage: Sangiovese, merlot, Cabernet

Portugal

DOM Rafael, Alentejo

29,00€

Portugal / Alentejo

Cépage: Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez.

Monte Ravasqueira Reserva

31,00€

Portugal / Alentejo

Cépage: Syrah (60%) Touriga Nacional (40%)

Chile

Casa Silva Carmenere Los Lingues Gran Reserva

32,00€

Colchagua

Cépage: 100% Carmenere

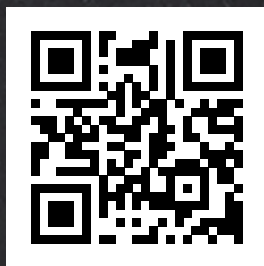
Merci un eis Partner



Eis Labels



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**

