

# Speise- & Getrankkarte

# Mill'Feuille

1000 Storys

zahlreiche Charaktere & unendlich gute Zeiten.

Gemütlich, urban & nah.

Wir servieren Geschätztes & Feines für jeden Gusto an bester Lage.

Das ganze Jahr bewirten wir am Ufer der Reuss,  
sind jeden Wochentag am Start & servieren aus  
unserer durchgehend warmen Küche  
Hausgemachtes zu jeder Tageszeit.

Was wir tun, das lieben wir.

Offenheit & Wertschätzung leben wir im Team,  
genauso wie gegenüber von unseren Gästen.

# Speisekarte

 Laktosefrei  Glutenfrei  Vegan ( ) auf Bestellung  
Gerichte mit Zeichen wurden mit solchen Zutaten gekocht.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Wir verwenden Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.

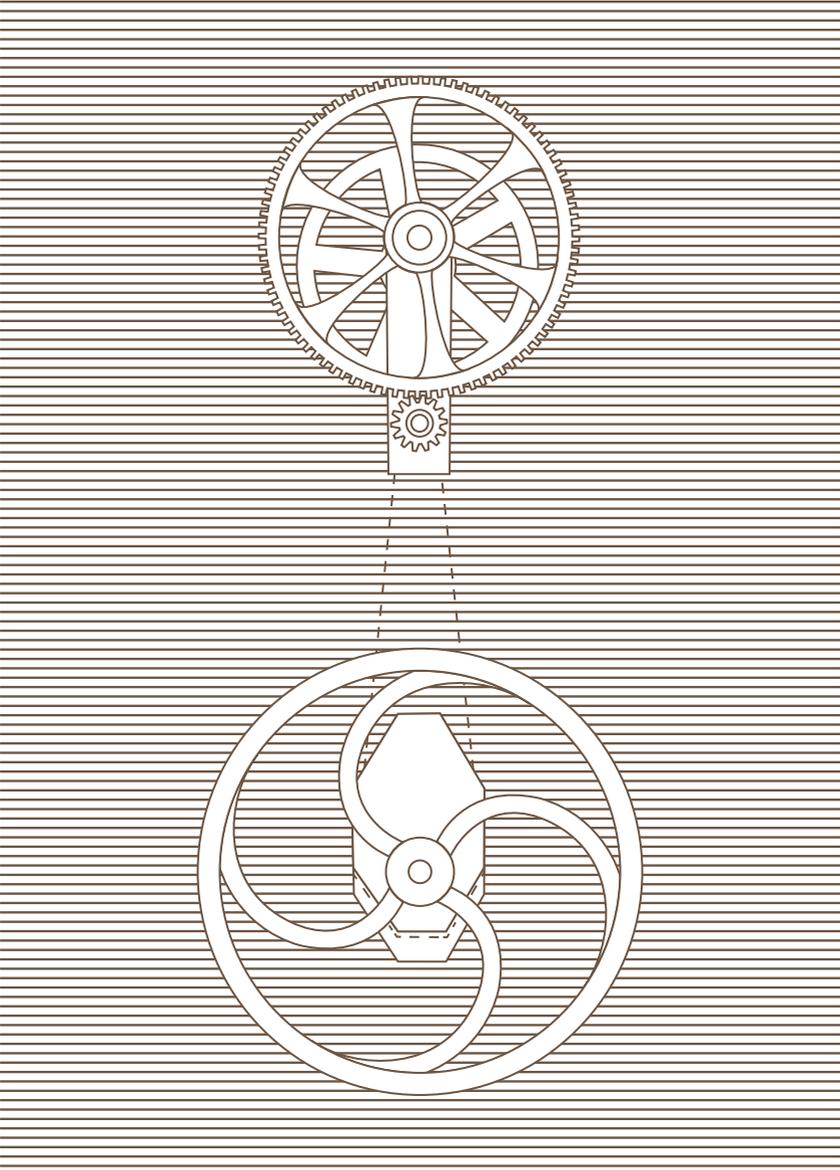
---

## Frühstücken

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 14.00)

<b>Kleingebäck</b>	1.90 – 4.20
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nusschnecke, ...	
<b>Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)</b>	7.90
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
<b>Birchermüesli</b> ☞ ☞	7.80
Haferflocken, Sojajoghurt, Früchte, geröstete Haselnüsse	
<b>Quark</b>	7.80
hausgemachtes Granola, Rhabarber-Cranberry-Kompott	
<b>Portion Käse</b> ☞	7.60
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
<b>Portion Beinschinken</b> ☞ ☞	7.60
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
<b>Lachsbagel</b>	9.20
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
<b>Waffel</b>	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Rhabarber-Cranberry-Kompott	
<b>Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler</b>	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	

<b>Leberkäsemmel</b>	7.80
feinster Fleischkäse im Laugensammel mit Kräutersenf	
<b>Süßer Fruchthummus</b>   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> 	9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
<b>Ei im Glas</b>  	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
<b>Ofenei</b>	8.80
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot  	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot  	
In Schinken und Rahm mit Parmesan, ein Stück Brot 	
<b>Ofen-Falafel</b>   	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse	
<hr/>	
<b>Mill'Feuille Frühstück</b>	29.00
Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.90“ berechnet)	
<hr/>	



---

## Apéro & Kleinigkeiten

ab  
11.30

### Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🌿	8.20
Marinierte Oliven 🍷 🌿 🍃	7.50
Salametti 🍷 🌿	8.20
Saure Auberginen 🍷 🌿 🍃	7.00
Fleischkäse mit süßem Senf 🌿	7.60
<b>einmal alle 5 Gläser</b>	<b>35.00</b>

<b>Dreierlei Dip mit Polarbrot</b> 🍷 🍃 (🌿)	14.50
Erbsen-Basilikum	
Aubergine-Kichererbsen-Aprikose	
Röstgemüse	

---

<b>Lachsbagel</b>	9.20
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	

---

---

## Menü Mill` Feuille

ab  
18.00

---

### Kohlräbli-Carpaccio 🌿

Ahorn-Senf Dressing mit Rucola, Pistazien  
& Geisskäse-Praline

---

### Rettich-Grapefruitsuppe 🌿 🌿 🌿

mit Thymian-Panisse

---

### Duo vom Lamm aus Ennetbürgen 🌿

Nüssli & Bratwurst mit Bärlauchrisotto,  
Ofengemüse & Madeirajus

oder

### Bärlauchrisotto 🌿

mit Burrata, Ofengemüse & Mandelblätter

---

### Honig-Rosmarin Parfait 🌿

mit Granatapfelsauce

4-Gang Menü 75.00 // Vegetarisch 65.00

---

## Vorspeisen

ab  
11.30

<b>Hausgemachte Croquetas</b>		13.50
Schinken / Topinambur-Ingwer mit Tomaten Chutney		
<b>Ei MILL'FEUILLE</b> 🌿		9.20
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise		
<b>Rüebliatar</b> 🌿 🌿 🍃		15.80
dreierlei Rüebli auf Erbsen-Limetten Panna Cotta, Kräutersalat & Croûtons		
<b>Kohlräbli-Carpaccio</b> 🌿		17.50
Ahorn-Senf Dressing mit Rucola, Pistazien & Geisskäse-Praline		
<b>Tatar vom jungen Weiderind</b> (Ø)	80 g	23.50
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcrème		
<b>Haussalat</b> 🌿 🌿 🍃		11.50
saisonaler Blattsalat mit süss-sauren Rüebli, karamellisierten Kernen & Balsamico Dressing		
<b>In Randen gebeizter Lostallo Lachs</b> 🌿		19.00
mit Pastinakenpüree, Pastinakenchips, Dillöl & Meerrettich		
<b>Rettich-Grapefruitsuppe</b> 🌿 🍃 🌿		11.80
mit Thymian-Panisse		
<b>Tagessuppe</b> 🌿		9.80
täglich wechselnd		

---

## Hauptgänge

ab  
11.30

**Tatar vom jungen Weiderind** (Ø) 160 g 35.00  
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcrème

**Burger** 29.50  
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,  
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

**Pulled Mill'Feuille** 31.50  
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

**Suprême vom Ribelmais Poulet** 🌽 37.00  
mit Bärlauch-Roulade, Ofengemüse & Morchelsauce

**Duo vom Lamm aus Ennetbürgen** 🌿 44.00  
Nüssli & Bratwurst mit Bärlauchrisotto, Ofengemüse  
& Madeirajus

**Knusperli** Ø 29.50  
Forellenfilet-Streifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert,  
Chili-Cocktail-Dip & hausgemachte Frites oder Salat

ab  
18.00

**Quinoaschnitte**    29.00  
mit Paprikacreme, Barbecue-Pilzen & Saisongemüse

ab  
18.00

**Bärlauchrisotto**  32.00  
mit Burrata, Ofengemüse & Mandelblätter

**Maultaschen an Calvadosauce** 31.00  
gefüllt mit Alpkäse & Kartoffeln, mit Zwiebelconfit,  
karamellisiertem Apfel & Saisongemüse

---

**Käseteller vom Luzerner Markt** 18.50  
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtebrot

---

---

## Dessert

ab  
11.30

**Leichte Creme**    13.80  
Ananas- & Kokoscreme mit Crumble

**Mill'Feuille** 9.90  
hausgemachte Crèmeschnitte  
mit Rhabarber-Cranberry-Kompott 11.90

ab  
18.00

**Honig-Rosmarin Parfait**  12.80  
mit Granatapfelsauce

**Apfelstrudel** () () 11.90  
mit Vanillesauce oder Vanilleglace

bis  
18.00

**Waffel** 8.90  
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder  
Rhabarber-Cranberry-Kompott

**Hausgemachter Eierlikör**  18% 4 cl 8.20

---

Lust auf Glace?  
Stelle deinen Coupe mit Hilfe unserer Coupe & Glacekarte zusammen.

---

# Getränkekarte

## Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Espresso Macchiato	5.20
Cappuccino, Schale	5.50
Flat White	5.50
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.10
Latte Macchiato	6.10
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	5.00
Schoggi Mélange	6.00

## Kalte Kaffee-Drinks

Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.10
Espresso Tonic	6.00
Espresso Mule	6.50
mit hausgemachter, Schweizer Bio Ingwerlimo	

## Tee

Frische Minze	5.90
<b>Ingwertee aus Schweizer Bio Ingwersaft</b>	
mit Zitrone & Honig	6.00
<b>Tee von L'art du thé</b>	4.90
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
<b>Heisser Apfelsaft</b>	5.20
Matcha Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Chai oder Kurkuma Latte heiss / kalt	6.80

---

Unsere Kaffeebohnen der Hausmarke Coffea sind Fairtrade & Bio.  
Wir verwenden ausschliesslich Bio Vollmilch sowie  
Schweizer Bio Haferdrink von der Genossenschaft Gutsch.

---

## Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.70/5.20
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Zitrone / Schweizer Bio Ingwer / Blutorange / Cranberry-Cherry / saisonale Limo		
alle Limos servieren wir auch als Schorle		
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	4.90/6.50
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.60
El Tony Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.60
zämä® swiss original soda - aus Luzern	33 cl Flasche	6.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.60
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.60
Frischer Orangensaft von Sluups	20 cl	6.20
Tomatensaft	20 cl	5.10

## Bier

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Luzerner Bier vom Fass	30 cl/ 50 cl	6.00/ 8.00
Panaché / Ingwer-Panaché / Light	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.50
India Pale Ale, Luzerner Bier	33 cl Flasche	6.80
Rubicon Red Ale, MN Brew Rothenburg	30 cl Flasche	7.20
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Wiess, Kölsche Art, Schluckspecht Luzern	33 cl Flasche	7.00
Möhl Apfelwein trüb, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale <0.5%	33 cl Flasche	6.50
No Brainer, alkoholfreies Lager <0.5%, Luzern	33 cl Flasche	7.00

## Aperitif

Ricard	45%	4 cl	8.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16%	4 cl	8.00
Campari	23%	4 cl	8.00
Cynar	16%	4 cl	8.00
Aperol	11%	4 cl	8.00
+ Orangensaft		10 cl	2.50
+ Soda		10 cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto		20 cl	10.50
Gespritzter Weisswein		20 cl	8.00
Gespritzter Rosé		20 cl	8.00

## Spirituosen

Gin Kühne Organic London Dry, Weggis, Schweiz	43%	4 cl	10.00
Gin Modernist, Basel, Schweiz	44%	4 cl	12.00
RIVO Gin, Lago di Como, Italien	43%	4 cl	13.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	12.00
Rebels, 0.0% Rum Alternative, Zürich, Schweiz	0.0%	4 cl	7.50
Hanz Vodka, Bern, Schweiz	40%	4 cl	10.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	10.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	13.00
Whisky Two Ravens Schweiz	43%	4 cl	13.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51%	4 cl	13.00
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	9.00
Baileys	17%	4 cl	9.00

## Drinks

<b>Saisondrink</b>	14.00
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
<b>Hibille Spritz</b>	14.00
Hibiskus & Vanille-Likör, Prosecco, Limette & Minze	
<b>Geballte Ladung Lozärn</b>	14.00
Bergkräuter von zämä® treffen auf Basilikum & Zitrone vom Henruk´s Likör	
<b>Pimmger</b>	13.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
<b>Port &amp; Tonic</b>	13.00
Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze	
<b>Cranberry Lillet</b>	11.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
<b>Rebelinger (alkoholfrei)</b>	9.50
Rebels, 0.0% Rum Alternative, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
<b>Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)</b>	8.50
Cranberry-Cherrylimo, Passionsfrucht, Limetten, Minze	

---

Für unsere Drinks verwenden wir auch aussergewöhnliche  
schweizer Spirituosen & Liköre.  
Die persönliche Note verleihen wir mit unseren hausgemachten Limos.

---

## Digestiv & Likör

Grappa di Arneis, Marolo	42%	2cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2cl	9.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2cl	9.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2cl	10.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2cl	9.00
Röteli von Elisabeth Kunz aus Fläsch	41%	4cl	9.80
Venti l'Amaro Italiano, Lago di Como, Italien	26%	4cl	9.50
Alpenluft, Swiss House Liqueur, Meggen	21%	4cl	7.50
Hibille, Tenoris, Zürich	21%	4cl	9.50
Henruk's Likör Basilikum & Zitronen, Luzern	19%	4cl	9.50
Hausgemachter Eierlikör 	18%	4cl	8.20

---

## Offene Weine

### Schaumwein

		dl
<b>Prosecco Spumante DOC Treviso</b>		9.00
Glera, Veneto, Italien		



<b>Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins</b>	2021	9.50
Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien		

### Weissweine



<b>Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri</b> 	2021	8.50
Tessin, Schweiz		

<b>Verdejo, Val de Vid</b>	2023	7.50
Rueda, Spanien		



<b>L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra</b>	2022	9.50
Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien		

<b>Vermentino di Gallura, Alinos</b>	2023	7.80
Sardinien, Italien		

## Rosé

dl

**Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier** 2022 7.00  
Grenache / Südfrankreich



**Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz** 2022 9.00  
Blauburgunder / Fläsch, Schweiz

## Rotweine

**Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank** 2022 9.80  
Blauburgunder / Fläsch, Schweiz

**Merlot del Ticino „Al Giardinetto“, Gialdi Vini** 2020 8.20  
Tessin, Schweiz

**Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci** 2018 9.50  
Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien



**Cuprum Reserva, Comalats** 2019 9.50  
Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien

**Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos** 2021 8.00  
Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon  
Alentejo, Portugal

## Schaumweine

			Fl.
	<b>Prosecco Spumante DOC Treviso</b> Glera / Veneto, Italien		59.00
	<b>Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets, J.C. Buecher</b> Elsass, Frankreich	2017	68.00
	<b>Ancestrale Inspira't, Enlaire Vins</b> Macabeu, Xarello / Katalonien, Spanien	2021	63.00
	<b>Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun</b> Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich		85.00

## Weissweine

	<b>Fläscher Sauvignon Blanc, Weingut Marugg</b> Sauvignon Blanc / Fläsch, Schweiz	37.5 cl	2022	48.00
	<b>Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur</b>  Hitzkirch, Schweiz		2023	55.00
	<b>Blanc de noir «Corbeau»</b> Pinot Noir / Freienbach, Schweiz		2022	46.00
	<b>Lilium Bianco di Merlot Ticino, DOC, Vinattieri</b>  Tessin, Schweiz		2021	55.00
	<b>Grüner Veltliner, Bründlmayer</b> Krems-Land, Österreich		2022	52.00
	<b>Tement Blanc „Kalk&amp;Kreide“</b> Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling Südsteiermark, Österreich		2021	65.00



**Knoll Riesling Loibenberg Smaragd**  
Wachau, Österreich

2009 140.00



**Knoll Grüner Veltliner Kreutles Smaragd**  
Wachau, Österreich

2008 120.00

**Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett** 2020 64.00  
Pfalz, Deutschland

**Château Larrivet Haut-Brion Blanc** 37.5 cl 2019 54.00  
Sauvignon Blanc, Sémillon  
Pessac-Léognan AC, Frankreich

**Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy** 2019 58.00  
Burgund, Frankreich

**Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa** 2022 69.00  
Arneis / Piemont, Italien

**Vermentino di Gallura, Alinos** 2023 53.00  
Sardinien, Italien

**Verdejo, Val de Vid** 2023 51.00  
Rueda, Spanien



**L'Oranget del Montmell, Amor per la Terra**  
Moscatel, Cariñena, Macabeo / Katalonien, Spanien

2022 61.00



**6È Selecció Moscatell, Celler 9+**  
Moscatell / Tarragona, Spanien

2022 68.00

### Roséweine

Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier 2022 45.00  
Grenache / Südfrankreich

Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz 2022 61.00  
Blauburgunder / Fläsch, Schweiz

### Rotweine

Passion, Donatsch, Graubünden AOC 37.5 cl 2019 54.00  
Pinot Noir / Malans, Schweiz

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  2022 58.00  
Hitzkirch, Schweiz

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank 2022 72.00  
Blauburgunder / Fläsch, Schweiz

Gat'Luzi, Pinot Noir, Heinz Kunz 2021 68.00  
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz



Monolith, Weingut zur Sonne, Obrecht 2018 115.00  
Pinot Noir / Jenins, Schweiz

Sottoroccia Tenuta San Giorgio 2021 66.00  
Cabernet Franc, Merlot / Tessin, Schweiz

Merlot del Ticino „Al Giardinetto“, Gialdi Vini 2020 60.00  
Tessin, Schweiz

Pannobile, Gernot Heinrich 37.5 cl 2018 45.00  
Zweigelt, Blaufränkisch / Burgenland, Österreich



**Schwarz Rot, Johann Schwart**  
Zweigelt / Burgenland, Österreich

2000 120.00



**JT Rouge, Château de Nages**  
Syrah, Mourvèdre  
Costières de Nîmes AOC, Frankreich

2017 58.00

**Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter, Philippe Cambie**  
Grenache, Syrah, Mourvèdre / Côtes du Rhône, Frankreich

2020 85.00

**Château Bernadotte, Haut-Médoc AC**  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot,  
Bordeaux, Frankreich

2015 63.00

**Château Lagrange**  
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich

2012 96.00

**Barolo Ciabot Berton 1961 DOCG**  
Nebbiolo / Piemont, Italien

37.5 cl 2019 52.00

**Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC**  
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta  
Venetien, Italien

2021 64.00

**Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco**  
Corvina, Corvinone, Rondinella  
Venetien, Italien

2019 58.00

**Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo**  
Sangiovese / Romagna, Italien

2019 56.00

	<b>Camp du Rouss, Coppo</b> Barbera d'Asti DOCG / Piemont, Italien	2020	65.00
	<b>Camp du Rouss, Coppo</b> Barbera d'Asti DOCG / Piemont, Italien	150 cl 2019	130.00
	<b>Barbera d'Alba MonBirone DOC</b> Piemont, Italien	2019	75.00
	<b>Yemula Rubicone, IGT Cantine Umberto Cesari</b> Emilia Romagna, Italien	2020	90.00
	<b>Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana</b> Merlot, Cabernet Sauvignon / Toskana, Italien	2020	68.00
	<b>Il Vignone IGT Supertuscan, De'Ricci</b> Cabernet Sauvignon, Merlot / Toskana, Italien	2018	65.00
Bio	<b>Chianti Riserva Le Baròncole DOCG</b> Sangiovese, Canaiolo / Toskana, Italien	2020	74.00
	<b>I Sodi di San Niccolò IGT</b> Sangiovese, Malvasia Nera / Toskana, Italien	2017	98.00
Bio	<b>Barahonda Organic</b> 🌿 Monastrell, Merlot / Yecla DO, Spanien	2020	51.00
	<b>Aalto, Aalto Bodega</b> Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien	2020	97.00
Nature	<b>L'abrunet de Frisach Negre, Cellat Frisach</b> Garnacha Tinta, Cariñena / Katalonien, Spanien	2021	60.00

**Batibull**

Garnaxta, Monastrell, Carinyena, Trepat, Ull de llebre  
Enlaire Vins, Katalonien, Spanien

2019 71.00

**Cuprum Reserva, Comalats**

Cabernet Sauvignon / Costers del Segre, Spanien

2019 65.00

**La Cueva del Contador**

Tempranillo / Rioja, Spanien

2013 109.00

**Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos**

Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon  
Alentejo, Portugal

2021 56.00