



Speise- & Getrankkarte



MILL'FEUILLE

1'000 Blätter
stehen für eine grosse Vielfalt:

Ein Restaurant, eine Bar, ein Café, ein Treffpunkt.

Wir bieten eine grosse Auswahl an Zeitungen,
machen täglich Frühstück,
servieren Apéro-Häppchen, Tapas, 5-Gänge Menus,
haben selbst gemachte Limos & Kuchen,
pflegen Kaffeekultur,
sind geeignet für Paare, einsame Seelen,
Gruppen, privat oder geschäftlich.



Speisekarte

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

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

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

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.



Frühstücken

9.00 bis 11.30 Uhr (Sa/So bis 18.00)

Kleingebäck	1.90 – 4.00
Solang's hat – Croissant, Brioche, Pain au chocolat, Pausenbrötli, Nussstängel, ...	
Basis – Brot zum selber schneiden à discrétion (pro Person)	7.50
mit Butter, hausgemachter Konfitüre oder Mill'Tella	
Birchermüesli	7.50
Haferflocken, Quark, frische Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.50
hausgemachtes Granola, Rhabarber-Blutorangen-Kompott	
Portion Käse 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken 🌿 🌿	7.50
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	9.00
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.70
À la minute gebacken mit Ahorn-Schokoladensauce oder Rhabarber-Blutorangen-Kompott	
Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	



Leberkäsemmel Ø	7.00
feinster Fleischkäse im Laugensammel mit Kräutersenf	
Süsser Fruchthummus Ø ☼ 🌿	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojamilch, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
Ei MILL'FEUILLE (☼)	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas Ø (☼)	6.50
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
Ofenei	8.70
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot Ø (☼)	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot Ø (☼)	
In Schinken und Rahm mit Parmesan, ein Stück Brot (☼)	
Ofen-Falafel Ø ☼ 🌿	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse & Kresse	

Mill'Feuille Frühstück	28.00
Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.50“ berechnet)	

Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.30

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🍷	8.00
Marinierte Oliven 🍷 🍷 🍷	7.50
Salametti pikant 🍷 🍷	8.00
Saure Gurken 🍷 🍷 🍷	7.00
Frischkäse Würfel mit Mohn & Rosa Pfeffer 🍷	7.50
einmal alle 5 Gläser	34.00

Mini-Smørrebrød, einmal alle 6 Stück 19.00

Zacuscă mit Feta 🍷 🍷
Roastbeef mit Remoulade & gerösteten Zwiebeln 🍷
Tomatenpesto mit Pimientos del Padrón 🍷 🍷
Erbsenguacamole mit Lachs 🍷 🍷
Pulled Chicken mit Limetten-Mayonnaise
Wasabi-Frischkäse mit Radiesli

Smørrebrød

Roastbeef mit Remoulade & gerösteten Zwiebeln 🍷	11.50
Erbsenguacamole mit Lachs 🍷 🍷	11.50



MILL'FEUILLE

Menü Mill`Feuille

ab
18.00

Carciofini mit Bärlauch-Vinaigrette

Mini-Artischocken mit gelbem Löwenzahnsalat, Radiesli
& gebackene Maiskörnern

Kohlrabi-Rieslingsuppe

mit Kresseöl & Spargel-Ravioli

Sri Lanka Roll

gefüllt mit Crevetten, Kartoffeln, Curry, Chili,
Frühlingsspinatsalat & Kokosnuss-Zitronengras-Aioli

Kalbs-Involtini

gefüllt mit Frischkäse, Bärlauch & Rohschinken
dazu Morchelsauce, Erbsen-Muffin & Spargeln
oder

Grüner & weisser Spargel mit Rhabarber

dazu Sauce Hollandaise & Erbsen-Muffin

Süssholz Panna Cotta

mit Haselnusscrumble & Matcha Granité

5-Gang Menü 80.00 // Vegetarisch 73.00

Vorspeisen



Persischer Yatimak Dip   	11.90
Dip aus gerösteten Auberginen, Bohnen, Tamarinde, mit Granatapfelkernen & Fladenbrot	
Ei MILL'FEUILLE 	8.50
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise	
Carciofini mit Bärlauch-Vinaigrette   	15.50
Mini-Artischocken mit gelbem Löwenzahnsalat, Radiesli & gebackene Maiskörner	
Tatar vom jungen Weiderind  	80 g 23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & gebeiztem Eigelb	
Haussalat   	9.80
saisonaler Blattsalat mit süss-sauren Rüepli, karamellisierten Kernen & Balsamico Dressing	
Sri Lanka Roll 	17.50
gefüllt mit Crevetten, Kartoffeln, Curry, Chili, Frühlingsspinatsalat & Kokosnuss-Zitronengras-Aioli	
Kohlrabi-Rieslingsuppe 	12.50
mit Kresseöl & Spargel-Ravioli	
Tagessuppe 	9.50
täglich wechselnd	

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind 🍴 (🌿) 160 g 33.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & gebeiztem Eigelb

Burger 28.00
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

ab
18.00

Kalbs-Involtini (🌿) 44.00
gefüllt mit Frischkäse, Bärlauch & Rohschinken
dazu Morchelsauce, Erbsen-Muffin & Spargeln

Flank Steak vom Luzerner Rind 🍴 (🌿) 38.00
rosa gebraten & tranchiert mit Sauce Hollandaise,
Brokkoli, Spargelspitzen, Rüeblli & Frühlingkartoffeln

Pulled Mill'Feuille 29.50
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

ab
18.00

Grüner & weisser Spargel mit Rhabarber (🌿)
dazu Sauce Hollandaise & Erbsen-Muffin 31.00

Blumenkohl-Bohnen-Quenelles (🌿) (🌿) (🌿)
mit Gemüse-Quinoa, geräucherter Tomatensauce,
Kresse & Cashewnüsse 28.00

Knusperli (🌿)
Forellenstreifen im Panko paniert, Sour Cream
& hausgemachte Frites oder Salat 28.00

Käseteller vom Luzerner Markt 16.50
mit hausgemachtem Feigensenf & Früchtbrot



Dessert, Coupe & Frappé



Dessert

ab
11.30

Toggenburger Schlorzifladen 12.50
Birnenweggenfüllung & Rahmguss mit Joghurt Glace

Coupe Eierlikör 11.00
Je 1 Kugel Cookies- & Vanilleglace mit hausgemachtem Eierlikör,
Nougat-Krokant & Rahm

Eiskaffee gerührt ☼ 9.00
mit Kirsch 10.00

Affogato Mill'Feuille ☼ 7.50
1 Kugel Joghurtglace mit einem Espresso übergossen

Süssholz Panna Cotta ☼ ☼ ☼ 13.00
mit Haselnusscrumble & Matcha Granité

Mill'Feuille 9.50
hausgemachte Crèmeschnitte
mit Rhabarber-Blutorangen-Kompott 10.50

Apfelstrudel ☼ ☼ 11.50
mit Vanillesauce oder Vanilleglace

Waffeln 8.70
À la minute gebacken mit Ahorn-Schokoladensauce oder
Rhabarber-Blutorangen-Kompott

bis
18.00

Hausgemachter Eierlikör ☼ 18% 4 cl 8.00

Coupe, Frappé

ab
11.30

Stell dir deinen Lieblingscoupe zusammen:

Unsere Glacesorten:

Vanille 🌿	1 Kugel	3.90
Pistazie 🌿	2 Kugeln	7.00
Mocca 🌿	3 Kugeln	9.60
Joghurt 🌿	jede weitere Kugel	3.00
Schokoladensorbet 🌿 🍴 🍴		
Mangosorbet 🌿 🍴 🌿		
Erdbeersorbet 🌿 🍴 🌿		
Kokosnuss-Stracciatella 🌿 🍴 🌿		
Cookies 🌿		



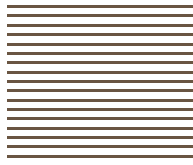
Frappé

aus allen Glacesorten möglich
8.50

Unsere Extras für obendrauf:

Schlagrahm 🌿	hausgemachter Eierlikör 🌿
Smarties	Rhabarber-Blutorangen-Kompott 🌿 🍴 🌿
Mandelblätter 🌿 🍴 🌿	Ahorn-Schokoladensauce 🌿
Nougat-Krokant 🌿	Banane 🌿 🍴 🌿
Gummibärchen	
Meringue 🌿	
je CHF 1.50	je CHF 2.00





MILL'FEUILLE



MILL'FEUILLE

Getränkekarte



Warme Getränke

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.70
Espresso Macchiato	4.90
Doppelter Espresso	5.60
Cappuccino / Schale	5.20
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	5.90
Latte Macchiato	5.80
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	5.80
Affogato Mill'Feuille mit Joghurt-Glace	7.50
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	4.70
Schoggi Mélange	5.50
Heisse oder kalte Milch	3.80

Tee

Frische Minze	5.80
Ingwertee mit Zitrone und Honig	5.80
Tee von L'art du thé	4.70
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.00
Matcha Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachter Chai Latte heiss / kalt	6.50
Hausgemachter Kurkuma Latte heiss / kalt	6.50

Kalte Getränke

Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.50/5.00
Cola	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.50
Lori's Roasted Mate koffeinhaltig	33 cl Flasche	5.50
Bitter Lemon / Tonic von J.GASCO	20 cl Flasche	5.50
Lurisia Chinotto	27.5 cl Flasche	5.50
Frischer Orangensaft von Zamba	20 cl	6.00
Tomatensaft	20 cl	5.00
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.70/6.30
Zitrone / Ingwer / Blutorange / Cranberry-Cherry / saisonale Limo – alle Limos servieren wir auch als Schorle		

Bier & Most

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.00/7.00
Luzerner Bier vom Fass	30 cl/ 50cl	5.80/ 7.80
Panaché / Light	30 cl/50 c	5.00/7.00
Ingwer-Panaché	30 cl/50 c	5.00/7.00
Weizenbier, Luzerner Bier	50 cl Flasche	8.00
India Pale Ale, Luzerner Bier	30 cl Flasche	6.50
Oak Wood Red Ale, Doppelleu, Winterthur	33 cl Flasche	7.50
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale	33 cl Flasche	6.50
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80



Aperitif

Ricard	45%	4 cl	7.00
Vermouth di Torino Bianco / Rosso, Montanaro	16%	4 cl	7.00
Campari	23%	4 cl	7.00
Cynar	16%	4 cl	7.00
Ramazotti	30%	4 cl	7.00
Aperol	11%	4 cl	7.00
+ Orangensaft		10 cl	2.00
+ Soda		10 cl	1.00
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	9.00
Gin Modernist, Basel, Schweiz	44%	4 cl	11.00
RIVO Gin, Lago di Como, Schweiz	43%	4 cl	12.00
ROMM, Haldihof, Weggis, Schweiz	45%	4 cl	9.00
Rum Diplomatico	40%	4 cl	11.00
Hanz Vodka, Bern, Schweiz	40%	4 cl	9.00
Whisky Johnny Walker Red Label	40%	4 cl	9.00
Whisky Oban 14y	43%	4 cl	12.00
Whisky Two Ravens Schweiz	43%	4 cl	12.00
Whisky Nikka from the Barrel Japan	51%	4 cl	12.00
Whisky Vit Hund Schweden	46%	4 cl	12.00
Amaretto di Saronno	28%	4 cl	8.00
Baileys	17%	4 cl	8.00



Drinks

Saisondrink	13.50
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
Pimmger	12.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
Port & Tonic	12.00
Weisser Portwein, Tonic, Limette & Minze	
Rosso Orange	10.00
Vermouth di Torino Rosso, hausgemachte Blutorangenlimo & Limette	
Cranberry Lillet	10.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
Giselle Spritz, süss oder sauer	9.70
Limetten-, Quitten- & Ingwer-Likör, Prosecco, Zitronenlimo oder Soda & Limette	
Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)	7.50
Cranberry-Cherrylimo, Passionsfrucht, Limetten, Minze	

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	8.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2cl	8.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2cl	9.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2cl	7.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2cl	9.00
Röteli von Elisabeth Kunz aus Fläsch	41%	2cl	9.80
1761 Turm Kaffee-Likör	25%	4cl	9.80
Hausgemachter Eierlikör ☼	18%	4cl	8.00



Offene Weine

Schaumwein

		dl
Prosecco Spumante DOC Treviso		8.50
Glera, Veneto, Italien		

Weissweine

Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur 	2019	7.50
Hitzkirch, Schweiz		
Tement Blanc „Kalk&Kreide“	2020	9.50
Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling Südsteiermark		
Verdejo, Val de Vid	2020	7.20
Rueda, Spanien		
Altugnac, Terres Amoureuses	2018	8.00
Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich		
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT	2020	7.80
Garganega, Venetien, Italien		
Riesling by the Glass	2018	7.60
Mosel, Deutschland		



Rosé

		dl
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2020	6.50
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2020	7.80

Rotweine

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2020	9.70
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2018	7.80
 Barahonda Organic  Monastrell, Merlot Yecla DO, Spanien	2019	7.60
Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	8.00
Barbera Passito Appassimento Barbera, Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2019	7.20



Flaschenweine 37.5 cl

Weissweine

Fl.

Chablis AC, Champs Royaux	37.5 cl	2019	39.00
Chardonnay - William Fèvre, Burgund, Frankreich			

Rotweine

Brunello di Montalcino DOCG	37.5 cl	2016	49.00
Sangiovese - Silvio Nardi, Toscana, Italien			

Bio

Pannobile, Heinrich, Qualitätswein Österreich	37.5 cl	2017	45.00
Zweigelt, Blaufränkisch Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich			

Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AC	37.5 cl	2016	61.00
Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette Domaine du Vieux Télégraphe, Rhône, Frankreich			

Passion, Donatsch, Graubünden AOC	37.5 cl	2018	53.00
Pinot Noir - Dontasch, Malans, Schweiz			

Carato, Ticino DOC	37.5 cl	2017	46.00
Merlot - Delea, Tessin, Schweiz			



Flaschenweine 150 cl & 300 cl

Rotwein

Fl.

Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	150cl	2020	120.00
Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	150 cl	2016	130.00
Leone Rosso IGT, Il Poggione Cabernet Sauvignon, Merlot, Toskana, Italien	300 cl	2016	189.00

Flaschenweine 75 cl

Schaumweine

Fl.

Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italien			59.00
Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich			85.00



Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz	2020	55.00
Müller-Thurgau, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz	2019	53.00
Blanc de noir «Corbeau» Pinot Noir, Freienbach, Schweiz	2020	46.00
Grüner Veltliner, Bründlmayer Hauswein, Österreich	2020	49.00
Tement Blanc „Kalk&Kreide“ Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling Südsteiermark	2020	65.00
Altugnac, Terres Amoureuses Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2018	56.00
Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy Burgund, Frankreich	2018	55.00
Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett Pfalz, Deutschland	2018	64.00
Riesling by the Glass Mosel, Deutschland	2018	53.00
Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien	2018	52.00
Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa Arneis, Piemont, Italien	2020	67.00
iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2020	55.00
Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2020	51.00



Roséweine

Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Grenache, Südfrankreich	2020	45.00
Fläscher Federweiss, Fam. Heinz Kunz Blaubrugunder, Fläsch, Schweiz	2020	54.00

Rotweine

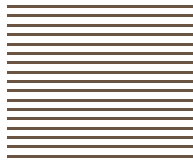
Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  Hitzkirch, Schweiz	2020	52.00
Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2020	70.00
Sottoroccia Tenuta San Giorgio Cabernet Franc, Merlot Tessin, Schweiz	2019	63.00
Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ Merlot, Gialdi Vini, Tessin	2018	60.00
Fläscher Pinot Noir, Fam. Heinz Kunz Blauburgunder, Fläsch, Schweiz	2020	68.00
Le Rouge Amour, Cave Berthaudin Gamay, La Côte, Schweiz	2020	45.00
Cuvée Franz, Weingut Pöckl Merlot, Cabernet Sauvignon, Burgenland, Österreich	2018	63.00
The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Burgenland, Österreich	2019	55.00



JT Rouge, Château de Nages (BIO) Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich	2017	58.00
Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter von Philippe Cambie, Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich	2016	83.00
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
Château Phélan-Ségur Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, St-Estèphe, Bordeaux, Frankreich	2010	119.00
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien	2018	59.00
Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien	2017	56.00
Camp du Rouss Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien	2018	65.00
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo Sangiovese, Romagna, Italien	2016	56.00
Barbera d'Alba MonBirone DOC Piemont, Italien	2018	72.00
Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien	2018	63.00



	Azienda Petra, Quercegobbe Merlot, Toskana, Italien	2010	86.00
	Barbera Passito Appassimento Barbera, Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2019	48.00
	Cesanese IGT Lazio rosso Cesanese, Lazio, Italien	2013	83.00
	Chianti Riserva Le Baròncole DOCG (BIO) Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien	2018	74.00
	I Sodi di San Niccolò IGT Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien	2017	98.00
	Barahonda Organic  Monastrell, Merlot Yecla DO, Spanien	2019	51.00
	Aalto, Aalto Bodega Tempranillo Ribera del Duero, Spanien	2019	97.00
	Sello del Rey, Muñoz Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien	2015	49.00
	Baigorri Reserva Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien	2012	73.00
	Martin Pescador Tempranillo, Graciano Rioja DOCa, Spanien	2016	49.00
	Abadia Retuerta, Selección Especial Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Castilla y Leon, Spanien	2017	67.00
	Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon Alentejo, Portugal	2019	56.00



MILL'FEUILLE