



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.

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)	7.80
mit Butter, hausgemachter Konfitüre & Mill'Tella	
Birchermüesli	7.60
Haferflocken, Quark, Früchte, geröstete Haselnüsse	
Quark	7.60
hausgemachtes Granola, Rhabarber-Granatapfel-Kompott	
Portion Käse 🌿	7.50
verschiedene Käse vom Luzerner Markt	
Portion Beinschinken 🌿 🌿	7.60
fein aufgeschnitten mit frischem Meerrettich	
Lachsbagel	9.00
Norwegischer Graved Lachs mit Meerrettichschaum	
Waffel	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Rhabarber-Granatapfel-Kompott	
Kleines Päärli Weisswürste vom Metzger Blättler	9.00
mit süssem Senf & Laugensemmel	



Leberkäsemmel	7.60
feinster Fleischkäse im Laugensemmel mit Kräutersenf	
Süsser Fruchthummus   	8.00
Kichererbsen, Kokos- & Sojadrink, Nüsse, Cranberry, Früchte, Amaranth- & Quinoa Pops	
Ei MILL'FEUILLE 	9.00
Onsen-Ei, Blattspinat, auf Toastboden & Sauce Hollandaise	
Ei im Glas  	6.80
Zwei Onsen-Eier mit Schnittlauch, ein Stück Brot	
Ofenei	8.70
In Tomatensugo mit Speck, ein Stück Brot  	
In Tomatensugo mit Grillgemüse, ein Stück Brot  	
In Schinken und Rahm mit Parmesan, ein Stück Brot 	
Ofen-Falafel   	9.00
In Tomatensugo mit Grillgemüse & Kresse	

Mill'Feuille Frühstück	29.00
Basis - Brot à discrétion zum selber schneiden + drei Frühstücksgerichte nach Wahl (gerne zum Teilen, für jede zusätzliche Person wird ein „Basis à 7.80“ berechnet)	

Apéro & Kleinigkeiten

ab
11.30

Im Glas mit Brot

Gereifter Gruyère 🍷	8.00
Marinierte Oliven 🍷 🍷 🍷	7.50
Salametti 🍷 🍷	8.00
Eingelegte Radiesli 🍷 🍷 🍷	7.00
Hirtenkäse mit Kräuteröl 🍷	7.50
einmal alle 5 Gläser	34.00

Mini-Smørrebrød, einmal alle 6 Stück 19.90

Zacuscă mit Hirtenkäse (🍷 🍷)
Roastbeef mit Tartarsauce & gerösteten Zwiebeln
Tomatenpesto mit gerösteter Mandel 🍷 🍷
Erbseguacamole mit Lachs 🍷 (🍷)
Pulled Chicken mit Limetten-Mayonnaise 🍷
Wasabi-Frischkäse mit Radiesli

Smørrebrød

Roastbeef mit Tartarsauce & gerösteten Zwiebeln	11.80
Zacuscă mit Hirtenkäse (🍷 🍷)	9.90





MILL'FEUILLE

Menü Mill` Feuille

ab
18.00

Bärlauch-Baumkuchen mit Scamorza
dazu Frühlingsalat, Nusspesto
& getrocknete Tomaten

Gelbe Peperoni-Rhabarber Suppe   
mit Hummus-Cracker

Grüner & Weisser Spargel   
Granatapfel-Vinaigrette

Chuck Steak vom Angus-Rind 
rosa gebraten & tranchiert, Morchel-Hollandaise,
Frühlingskartoffeln & Saisongemüse
oder
Frühlingskorb
Brik-Teig-Korb mit Saisongemüse, Bärlauch-Gnocchi
Onsen-Ei, Morchel-Hollandaise & gelbem Löwenzahnsalat

Weisses Schokoladenmousse 
mit grünen Erbsen & Schoggi-crumble

5-Gang Menü 79.00 // Vegetarisch 65.00

Vorspeisen

ab
11.30

Griechisches Fava 🍴 🌿 (🌱)		11.90
Dip aus gelben Erbsen, mit frittierten Zwiebeln, Kapern & Peperoncini-Öl & Fladenbrot		
Ei MILL'FEUILLE (🌱)		9.00
Onsen-Ei, Blattspinat, Toastboden & Sauce Hollandaise		
Bärlauch-Baumkuchen mit Scamorza		15.50
dazu Frühlingssalat, Nusspesto & getrocknete Tomaten		
Austernseitlinge Pakora 🌿 🍴 🌱		14.50
mit Rhabarber Chutney		
Tatar vom jungen Weiderind 🍴 (🌱)	80 g	23.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcreme		
Haussalat 🍴 🌱 🌿		11.00
saisonaler Blattsalat mit süss-sauren Rüepli, karamellisierten Kernen & Balsamico Dressing		
Hausgebeizter Saibling (🌱)		17.50
mit Joghurt-Panna cotta, Dill-Gurke & Yuzu-Crumble		
Gelbe Peperoni-Rhabarber Suppe 🍴 🌱 🌿		12.50
mit Hummus-Cracker		
Tagessuppe 🌱		9.80
täglich wechselnd		

Hauptgänge

ab
11.30

Tatar vom jungen Weiderind Ø (🌱) 160 g 34.00
leicht pikant mit Kräuter-Zwiebel-Relish & Eigelbcreme

Burger 29.00
Rosa gebratenes Angus-Rind, Coleslaw, Tomaten Chutney,
Dijon-Senf, Rucola & hausgemachte Frites oder Salat

Chuck Steak vom Angus-Rind 🌱 39.00
rosa gebraten & tranchiert, Morchel-Hollandaise,
Frühlingskartoffeln & Saisongemüse

Poulet à l'orange Ø 🌱 31.00
Poulet-Ragout mit Orangen-Honigsauce,
Zucchetti-Pekannuss-Muffin, grüner & weisser Spargel

Pulled Mill'Feuille 31.00
Lasagne mit Pulled Beef, Tomatensugo, Rucola & Burrata

Knusperli (Ø) 29.00
Forellenstreifen im Panko, mit schwarzem Sesam paniert,
Sour Cream & hausgemachte Frites oder Salat




ab
18.00

ab
18.00

Frühlingskorb

31.00

Brik-Teig-Korb mit Saisongemüse, Bärlauch-Gnocchi
Onsen-Ei, Morchel-Hollandaise & gelbem Löwenzahnsalat

Grüner & Weisser Spargel   

29.00

mit Zucchetti-Pekannuss-Muffin, Kohlrabicarpaccio
& Granatapfel-Vinaigrette

Maultaschen an Proseccosauce

30.00

gefüllt mit Ricotta, Apfel, & Tessiner Kastanienhonig
mit Valle Maggia Pfeffer & Saisongemüse







Käseteller vom Luzerner Markt

18.50

mit hausgemachtem Feigensenf & Fruchtbrot

Dessert

ab
11.30

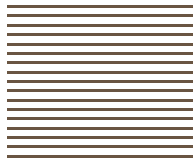
Tonkabohne-Griessflammerie  	13.50
mit Yuzu-Crumble & Sauerkirschsauce	
Mill'Feuille	9.90
hausgemachte Crèmeschnitte mit Rhabarber-Granatapfel-Kompott	10.90
Weisses Schokoladenmousse 	13.00
mit grünen Erbsen & Schoggicrumble	
Apfelstrudel  	11.90
mit Vanillesauce oder Vanilleglace	
Waffel	8.90
À la minute gebacken mit Felchlin Schokoladensauce oder Rhabarber-Granatapfel-Kompott	
Hausgemachter Eierlikör 	18% 4 cl 8.00

bis
18.00

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



MILL'FEUILLE



MILL'FEUILLE

Getränkekarte



Warme Getränke

Kaffee

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.90
Espresso Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino / Schale	5.50
Caffè Latte, kräftiger Milchkaffee mit 2 Espresso-shots	6.10
Latte Macchiato	6.10
Caffè Freddo, Espresso mit Milch & Eis	6.00
Affogato Mill'Feuille mit Joghurt-Glace	7.50
Heisse oder kalte Schoggi / Ovi	5.00
Schoggi Mélange	5.80
Heisse oder kalte Milch	4.00

Tee

Frische Minze	5.90
Ingwertee mit Zitrone und Honig	5.90
Tee von L'art du thé	4.80
Pfefferminze, Rooibos-Vanille, Assam, Earl Grey, Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Verveine, Hagebuttentee, Kräutertee	
Heisser Apfelsaft	5.10
Matcha Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter Chai Latte heiss / kalt	6.80
Hausgemachter 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.

Kalte Getränke

Wasser, Saft & Limo

Luzerner Wasser mit / ohne Kohlensäure	30 cl/50 cl	3.70/5.20
Cola, Schweiz	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Apfelsaft / Apfelschorle	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Hausgemachter Eistee	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.60
zämä® swiss original soda - aus Luzern	33 cl Flasche	6.50
Vivi Kola Zéro	33 cl Flasche	5.60
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	6.10
Tomatensaft	20 cl	5.10
Hausgemachte Limos	30 cl/50 cl	4.80/6.40
Zitrone / Ingwer / Blutorange / Cranberry-Cherry / saisonale Limo – alle Limos servieren wir auch als Schorle		

Bier & Most

Einsiedler Lager vom Fass	30 cl/50 cl	5.50/7.50
Luzerner Bier vom Fass	30 cl/ 50 cl	6.00/ 8.00
Panaché/ Light	30 cl/50 c	5.50/7.50
Ingwer-Panaché	30 cl/50 c	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
Chopfab bleifrei, alkoholfreies Pale Ale <0.5%	33 cl Flasche	6.50
No Brainer, alkoholfreies Lager <0.5%, Luzern	33 cl Flasche	7.00
Ramseier Most klar, mit Alkohol	50 cl Flasche	6.50
Saisonbier, Brauerei Sutton Dallenwil	33 cl Flasche	7.80
Wiess, Kölsche Art, Schluckspecht Luzern	33 cl Flasche	6.80



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
Ramazotti	30%	4 cl	8.00
Aperol	11%	4 cl	8.00
+ Orangensaft		10cl	2.50
+ Soda		10cl	1.50
Aperol Spritz / Veneto		20cl	10.50
Gespritzter Weisswein		20cl	8.00
Gespritzter Rosé		20cl	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, Schweiz	43%	4 cl	13.00
ROMM, Haldihof, Weggis, Schweiz	45%	4 cl	10.00
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

Saisondrink	14.00
Hanz Vodka oder Kühne Gin mit hausgemachter Saisonlimo	
Hibille Spritz	14.00
Hibiskus & Vanille-Likör, Prosecco & Limette	
Geballte Ladung Lozärn	14.00
Bergkräuter von zämä® treffen auf Basilikum & Zitrone vom Henruk´s Likör	
Negroni	15.50
Modernist Gin, roter Vermouth & Campari	
Pimmger	13.00
Pimm's No1, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
Port & Tonic	13.00
Weisser Portwein Sandeman, Tonic, Limette & Minze	
Cranberry Lillet	11.00
Lillet blanc, hausgemachte Cranberry-Cherrylimo, Limette, Minze	
Rebelinger (alkoholfrei)	9.50
Rebels, 0.0% Rum Alternative, hausgemachte Ingwerlimo, Orange, Gurke	
Cranberry-Passionfruit (alkoholfrei)	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%	2 cl	8.50
Grappa di Moscato Après, Marolo	42%	2 cl	9.00
Grappa di Barolo, Marolo	50%	2 cl	12.50
Alte Birne, Haldihof	37%	2 cl	9.50
Alte Quitte, Haldihof	39%	2 cl	9.50
Alte Zwetschge aus dem Holzfass, Haldihof	38%	2 cl	10.00
Parfait Amour Aquavitas, Haldihof	30%	2 cl	8.50
Fläscher Tresterbrand, Fam. Heinz Kunz	41%	2 cl	9.00
Röteli von Elisabeth Kunz aus Fläsch	41%	4 cl	9.80
Alpenluft, Swiss House Liqueur, Meggen	21%	4 cl	7.50
Hibille, Tenoris, Zürich	21%	4 cl	9.50
Henruk's Likör Basilikum & Zitronen, Luzern	19%	4 cl	9.50
Hausgemachter Eierlikör 	18%	4 cl	8.00

Offene Weine

Schaumwein


	dl
Prosecco Spumante DOC Treviso Glera, Veneto, Italien	8.50



Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets Buecher Jean-Claude, Elsass, Frankreich	2017	9.50
---	------	------

Weissweine



Lilium Bianco di Merlot Ticino  DOC, Vinattieri, Tessin, Schweiz	2021	8.30
---	------	------

Tement Blanc „Kalk&Kreide“ Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling, Südsteiermark, Österreich	2021	9.00
--	------	------

Verdejo, Val de Vid Rueda, Spanien	2020	7.20
--	------	------

Altugnac, Terres Amoureuses Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich	2019	8.00
---	------	------

iL Disperato Bianco delle Venezie IGT Garganega, Venetien, Italien	2021	7.80
--	------	------

Rosé

		dl
Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier	2022	6.50
Grenache, Südfrankreich		



Gat'Luzi, Federweiss, Heinz Kunz	2022	8.80
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz		

Rotweine

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank	2021	9.70
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz		

Merlot del Ticino „Al Giardinetto“	2019	7.80
Merlot, Gialdi Vini, Tessin		



Barahonda Organic 	2020	7.60
Monastrell, Merlot		
Yecla DO, Spanien		

Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos	2019	8.00
Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon		
Alentejo, Portugal		

Cuvée Franz, Weingut Pöckl	2018	8.80
Merlot, Cabernet Sauvignon,		
Burgenland, Österreich		



Flaschenweine 37.5 cl

Weissweine

Fl.

Chablis AC, Champs Royaux Chardonnay - William Fèvre, Burgund, Frankreich	37.5 cl	2020	39.00
Sancerre, Cuvée "Genèse" Sauvignon Blanc - Jean-Max Roger, Sancerre, Frankreich	37.5 cl	2019	43.00

Rotweine

Brunello di Montalcino DOCG Sangiovese - Silvio Nardi, Toscana, Italien	37.5 cl	2016	49.00
 Pannobile, Heinrich, Qualitätswein Österreich Zweigelt, Blaufränkisch Gernot Heinrich, Burgenland, Österreich	37.5 cl	2018	45.00
Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape AC Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette Domaine du Vieux Télégraphe, Rhône, Frankreich	37.5 cl	2016	61.00
Passion, Donatsch, Graubünden AOC Pinot Noir - Dontasch, Malans, Schweiz	37.5 cl	2019	53.00
Carato, Ticino DOC Merlot - Delea, Tessin, Schweiz	37.5 cl	2018	46.00



Flaschenweine 150 cl

Rotwein

			Fl.
Camp du Rouss	150 cl	2019	130.00
Barbera d'Asti DOCG, Coppo, Piemont, Italien			


Flaschenweine 75 cl

Schaumweine

			Fl.
Prosecco Spumante DOC Treviso			59.00
Glera, Veneto, Italien			
Crémant d'Alsace Extra Nature Reflets		2017	68.00
Buecher Jean-Claude, Elsass, Frankreich			
Champagner Réserve Brut 1er Cru, Edouard Brun			85.00
Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, Frankreich			



Weissweine

Pinot Blanc, Brunner Weinmanufaktur  2021 55.00
Hitzkirch, Schweiz

Blanc de noir «Corbeau» 2021 46.00
Pinot Noir, Freienbach, Schweiz



Lilium Bianco di Merlot Ticino  2021 58.00
DOC, Vinattieri Tessin, Schweiz

Grüner Veltliner, Bründlmayer 2021 52.00
Hauswein, Österreich

Tement Blanc „Kalk&Kreide“ 2021 65.00
Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Welschriesling
Südsteiermark, Österreich

Altugnac, Terres AmoureuSES 2019 56.00
Chardonnay, Mauzac, Languedoc-Roussillon, Frankreich

Aligoté Doré, Bouzeron, Olivier Chanzy 2019 55.00
Burgund, Frankreich

Riesling, Koehler-Ruprecht, Kallstadter Saumagen Kabinett 2018 64.00
Pfalz, Deutschland

Pomino Bianco DOC, Marchesi de Frescobaldi 2021 52.00
Chardonnay, Pinot Bianco, Toskana, Italien

Arneis Roero DOCG, Bruno Giacosa 2021 67.00
Arneis, Piemont, Italien

iL Disperato Bianco delle Venezie IGT 2021 55.00
Garganega, Venetien, Italien

Verdejo, Val de Vid 2021 51.00
Rueda, Spanien




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

Pinot Merlot, Brunner Weinmanufaktur  2020 52.00
Hitzkirch, Schweiz

Fläscher Pinot Noir, Familie Hansruedi Adank 2021 70.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

Sottorocchia Tenuta San Giorgio 2020 66.00
Cabernet Franc, Merlot
Tessin, Schweiz

Merlot del Ticino „Al Giardinetto“ 2019 60.00
Merlot, Gialdi Vini, Tessin

Gat'Luzi, Pinot Noir, Heinz Kunz 2019 68.00
Blauburgunder, Fläsch, Schweiz

Le Rouge Amour, Cave Berthaudin 2021 45.00
Gamay, La Côte, Schweiz

Cuvée Franz, Weingut Pöckl 2018 63.00
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Burgenland, Österreich

The Wine Cuvée Rot, Erich Scheiblhofer 2020 55.00
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
Burgenland, Österreich



JT Rouge, Château de Nages	2017	58.00
Syrah, Mourvèdre Costières de Nîmes AOC, Frankreich		
Châteauneuf-du-Pape Halos de Jupiter	2020	83.00
von Philippe Cambie, Grenache, Syrah, Mourvèdre Côtes du Rhône, Frankreich		
Château Bernadotte, Haut-Médoc AC	2015	63.00
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Bordeaux, Frankreich		
Château Lagrange	2012	96.00
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Saint-Julien, Bordeaux, Frankreich		
Château Phélan-Ségur	2010	119.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, St-Estèphe, Bordeaux, Frankreich		
Ripasso iL Bugiardo Valpolicella Superiore DOC	2020	59.00
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta Venetien, Italien		
Valpolicella DOC Classico, Secondo Marco	2018	56.00
Corvina, Corvinone, Rondinella Venetien, Italien		
Bagnolo Riserva, Villa Bagnolo	2019	56.00
Sangiovese, Romagna, Italien		
Camp du Rouss	2019	65.00
Barbera d'Asti DOCG, Coppedè, Piemont, Italien		
Barbera d'Alba MonBirone DOC	2018	72.00
Piemont, Italien		



Barbera Passito Appassimento 2020 48.00
Barbera, Cantine San Silvestro, Piemont, Italien

Azienda Petra, Quercegobbe 2010 86.00
Merlot, Toskana, Italien

Imeneo Bolgheri DOC, Villanoviana 2020 63.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien

 **Chianti Riserva Le Baròncole DOCG** 2019 74.00
Sangiovese, Canaiolo, Toskana, Italien

I Sodi di San Niccolò IGT 2017 98.00
Sangiovese, Malvasia Nera, Toskana, Italien

 **Barahonda Organic**  2020 51.00
Monastrell, Merlot, Yecla DO, Spanien

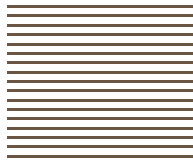
Aalto, Aalto Bodega 2020 97.00
Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien

Sello del Rey, Muñoz 2018 49.00
Tempranillo, Castilla-La-Mancha, Spanien

Baigorri Reserva 2013 73.00
Tempranillo, Rioja DOCa, Spanien

Abadia Retuerta, Selección Especial 2018 77.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah
Castilla y Leon, Spanien

Fita da Fitapreta, Fitapreta Vinhos 2019 56.00
Tempranillo, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon
Alentejo, Portugal



MILL'FEUILLE