

Champagner im Glasausschank

Roger Pouillon Grande Vallée Extra Brut

0,125 l 33,-

Kraftvoller Winzerchampagner mit eleganter Mineralität und feiner Perlage, reifen Zitrusnoten und dezenten Brioche-Aromen. Durch seinen hohen Anteil von 85% an roten Trauben ist er präzise, trocken und außergewöhnlich charaktervoll.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut

0,125 l 33,-

Ein klares Bukett von außerordentlicher Frische und einer Palette roter Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, schwarze Kirsche. Rein und herb im Ansatz und gleichzeitig rund und geschmeidig. Der fruchtige Geschmack dominiert am Gaumen.

Dom Pérignon Plénitude 2 Vintage 2008

0,125 l 95,-

Dieser Prestige-Champagner setzt sanft auf der Zunge an, hebt sich dann in den Gaumen und entfaltet dort ein volles und intensives Mundgefühl. Seine Frische ist seidig mit maritimen Anklängen. Die präzise Säure verschmilzt mit feinen Bitter-Noten zu einer außergewöhnlich vielschichtigen Struktur und Länge. Es entfalten sich Aromen von kandierter Zitrone, Bergamotte, weißem Pfirsich und Kakao. Wir sind stolz, Ihnen diesen ikonischen Champagner glasweise anbieten zu dürfen!

French Bloom Le Blanc – alkoholfrei

0,125 l 14,50

0%-Schaumwein auf Basis von entalkoholisiertem Chardonnay, abgerundet mit Traubensaft und einem Spritzer Zitrone. In der Nase Birne, weißer Pfirsich und etwas Holunderblüte. Dazu eine ganz zarte und zurückhaltende Exotik.

Alkoholfreie Begleitung je 0,1l

2024 Riesling 0,0%, Kolonne Null, Deutschland

Inspiration 4.1, Manufaktur Jörg Geiger, Deutschland

2024 Sangre de Toro Alma de España Rosé 0,0%, Torres, Spanien

37°, Manufaktur Jörg Geiger, Deutschland

Cuvée Rouge No.3 <0,5%, Kolonne Null, Deutschland

Frucht-Secco Apfel-Quitte, Obstkellerei Van Nahmen, Deutschland

Weißduftig, Manufaktur Jörg Geiger, Deutschland

Alkoholfreie Getränkebegleitung korrespondierend zu unseren Menüs

7 Gänge 95,-

6 Gänge 81,-

5 Gänge 67,-

4 Gänge 53,-

3 Gänge 39,-

einzelnen 14,50