



FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



„Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin.

*Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin;
und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er
nicht fehlen.*

*Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit
ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin,
lasse ich ihn mir schmecken.*

*Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich
Durst habe.“*

Madame Lily Bollinger

CHAMPANGNER

€

Moët & Chandon Impérial ^{9.g} 0,1 l 14,00
Ein lebhafter und generöser Champagner, 0,375 l 56,00
der sich durch seine ausgeprägte Frucht, 0,75 l 95,00
verführerische Gaumennote sowie durch
eine elegante Reife auszeichnet.

Moët & Chandon Rosé Impérial ^{9.g} 0,1 l 15,00
Der unwiderstehlich leidenschaftliche 0,375 l 71,00
Champagner ist vor allem für seine 0,75 l 98,00
strahlende Farbe, die intensive Frucht
und für seine extravaganten Aromen
von Johannisbeeren und Walderdbeeren
bekannt.

Moët & Chandon Nectar Impérial ^{9.g} 0,75 l 95,00
Der lebhafte und großzügige Nectar
Impérial zeichnet sich durch tropische
Fruchtaromen, eine sinnliche Gaumennote
und durch einen frischen und
geschmeidigen Abgang aus.
Er ist der gewagteste und
ungewöhnlichste Moët & Chandon
Champagner – exotisch, kräftig und lebhaft.

Moët & Chandon N.I.R
– **Nectar Impérial Rosé** ^{9.g} 0,75 l 135,00
Der erste Luxus Rosé Champagner
speziell für die Nacht! Die zarten
Fruchtaromen verstärken die Vollmundigkeit
und Großzügigkeit des Weines.
Leicht zugänglich bringt das reiche
Geschmacksuniversum sofortigen Genuss.
Eine verführerische Balance zwischen
Frische und Fruchtigkeit vom Anfang
bis zum Ende.

Moët & Chandon Ice Impérial ^{9.g} 0,1 l 16,00
DER SOMMER WIRD ICE! 0,75 l 110,00
mit Moët Ice Impérial, dem ersten
Champagner der Welt, der speziell
für den Genuss auf Eis kreiert wurde.
Denn erst durch die Zugabe von Eiswürfeln
erreicht er seine besondere Balance aus
intensiver Fruchtigkeit, Reichhaltigkeit und Frische.

Moët & Chandon Ice Rosé Impérial ^{9,g} 0,75 l 136,00

Moët Ice Impérial Rosé ist der erste Rosé Champagner, der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde. Ein neues Genusserlebnis, welches Freude, Frische und ein Gefühl von Sommer vereint.

Veuve Clicquot Brut ^{9,g} 0,75 l 99,00

Einer der berühmtesten Champagner der Welt, dessen orangefarbenes Etikett „carte jaune“ zum unverwechselbaren Markenzeichen für feinsten Champagner wurde.

Elegante, nuancierte Aromen von Äpfeln, Zitrusfrüchten und Mandelblüten werden ergänzt durch dezente Brioche- und Vanillenoten.

Veuve Clicquot Rosé Brut ^{9,g} 0,75 l 109,00

Generöse, finessenreiche Nase mit Anklängen an Himbeeren, Walderdbeeren und Kirschen, dazu Trockenobst und Gebäcknoten.

Ein eleganter, rassiger Wein von außergewöhnlicher Balance.

Ruinart Blanc de Blancs ^{9,g} 0,375 l 93,00

Ausschließlich aus der Rebsorte Chardonnay hergestellt, präsentiert dieser Blanc de Blancs anfänglich frische Obstnoten und Zitrus. Seine unverkennbare Frische versprüht auf der Zunge eine geradlinige Eleganz, die den Champagner weich und harmonisch erscheinen lässt.

Traumhafte Aromen, die an Nektarine, Aprikose und Mirabelle werinern, runden das Geschmackserlebnis ab.

		€
Ruinart Rosé ^{9,g}	0,375 l	93,00
Zuerst besticht ein aparter, fast an korallenrot erinnernder Farbton, welcher zugleich eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen eine delikate Finesse, die einen ausgewogenen, fleischigen Champagner präsentiert – frisch und geschmeidig zugleich.	0,75 l	163,00

Dom Pérignon Vintage ^{9,g}	0,75 l	318,00
Dom Pérignon ist eine der begehrtesten Luxusmarken der Welt. Der Qualitätsanspruch, den Pierre Pérignon bereits Ende des 17. Jahrhunderts schuf, prägt auch heute noch die Tradition des Hauses. Feine anhaltende Perlen geben ihm ein cremiges Mundgefühl, er schmeckt intensiv nach Toast, Zitrus- früchten und Honig. Der Gaumen ist mineralisch, er zeigt sich vielschichtig, intensiv und elegant.		

Dom Pérignon Rosé Vintage ^{9,g}	0,75 l	408,00
Ein reichhaltiges und komplexes Bukett offeriert zu Beginn reife Früchte, gefolgt von Feige und Erdbeere. Später wird es mit Aromen von Guave, Veilchen und Vanille abgerundet. Am Gaumen zeigt sich der Champagner konzentriert und körperreich mit Würze, die in Mineralität mit jodhaltigem und salzigem Abgang übergeht.		

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Personal!

*„Nach dem Sieg verdienst du ihn,
nach der Niederlage brauchst du ihn“*

Napoleon

CHAMPAGNER COCKTAILS

Kir Royal ^{2,9,g}	15,50
Crème de Cassis, Moët & Chandon Brut Impérial	
Champagner Cocktail ^{9,g}	15,50
Angostura, Würfelzucker, Moët & Chandon Brut Impérial	
Bellini ^{6,9,g}	15,50
Püree vom weißen Pfirsich, Moët & Chandon Brut Impérial	
Mimosa ^{9,g}	15,50
Orangensaft, Moët & Chandon Brut Impérial	
Strawberry Champagner ^{2,9,g}	16,50
Erdbeerpüree, Moët & Chandon Brut Impérial	
Rosato Royal ^{9,g}	17,50
Martini Rosato, Moët & Chandon Rosé	
Margret Rosé ^{2,9,g}	16,50
Campari, Orangensaft, Moët & Chandon Rosé	
Lillet Champagne ^{9,g}	17,50
Lillet Blanc, Moët & Chandon Rosé	

Special Classic Royal's

Royal Hugo ^{9,g}	16,50
Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze, Moët & Chandon Brut Impérial	
Royal Spritz ^{2,9,g}	16,50
Aperol, Soda, Moët & Chandon Brut Impérial	

CLASSIC COCKTAILS

Espresso Martini ⁵	9,00
Espresso, Absolut Vodka, Kahlua	
Cosmopolitan ^{4,g}	9,00
Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrynektar, Limettensaft	

	€
Caipirinha	7,50
Cachaca, Limette, Rohrzucker	
Caipiroska	7,50
Absolut Vodka, Limette, Rohrzucker	
Caipirol ²	7,50
Aperol, Limette, Rohrzucker	
Mojito ²	7,50
Havana Club 3 Years, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda	
COLADAS & FRIENDS	
<hr/>	
Pina Colada ^{2,d}	8,00
Havana Club 3 Years, Cream of Coconut, Ananassaft,	
Swimming Pool ^{2,d}	8,50
Havana Club 3 Years, Absolut Vodka, Blue Curacao, Cream of Coconut, Ananassaft,	
ALKOHOLFREIE DRINKS	
<hr/>	
Moskito ³	7,00
Limette, Minze, Rohrzucker, Bitter Lemon	
Sunrise ^{2,6}	6,50
Ananassaft, Grapefruitsaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Alice ^{2,d}	6,50
Ananassaft, Orangensaft, Erdbeersirup, Sahne	
Isabella ²	6,50
Orangensaft, Zitronensaft, Erdbeersirup	
Freshmaker Spezial ^{2,6}	6,50
Limette, Rohrzucker, Erdbeerpüree, Ginger Ale	
Coconut Kiss ^{2,6,d}	6,50
Ananassaft, Cream of Coconut, Grenadine	

SPIRITUOSEN

	€
	2cl
Chivas regal 12 Jahre ²	4,50
Hennessy VSOP ²	4,00
Papidoux Calvados VSOP ²	3,50
Grappa di Moscato ^{9,a,d}	3,00
Ramazotti ⁹	3,20
Averna ⁹	3,20
Baileys ^{2,5,d}	3,50
Amaretto ^k	3,00

WEISSWEIN

Der kleine Schwarz Qw ^{9,g}	0,2 l	8,50
Weingut Martin Schwarz - Meißen (Riesling, Müller-Thurgau und Weißburgunder) exotischer Duft mit frischen Zitrusnoten, saftiger und kraftvoller Körper mit dichter Struktur, sehr komplex mit mineralischen Noten.	0,75 l	25,00

ROSÉWEIN

Der Rosa Schuh Schieler Qw ^{9,g}	0,2 l	8,50
Weingut Schuh – Sörnewitz /Sachsen Mit seiner saftigen Farbe in Apricot ist der Schieler bereits als Sonnen- anbeter geoutet. Im Duft findet man anregende Him- beer-und Erdbeer- aromen verbunden mit er- frischender Limette. Ein Wein der wegen seines gut abgestimmten Säure Restsüße Spiels einen angenehmen Trinkfluss aufweist. Geschmacklich spiegeln sich die Eindrücke des Duftes wider, hinzu kommt noch etwas Pfirsich und Zitrusfrucht.	0,75 l	25,50

ROTWEIN

		€
Black Print Qw	0,2 l	8,50
Weingut Markus Schneider / Pfalz	0,75 l	25,50
ist eine konzentrierte und dunkelfruchtige Rotweincuvée aus Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon und Cabernet Dorsa, die in Barriquefässern reift. Dieser kräftige Rotwein erinnert fast schon an die kräftigen Vertreter aus Übersee. Der Wein präsentiert sich mit üppigen Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Kirschen, Schokolade und dezenten Rauchnoten. Am Gaumen dicht und druckvoll mit samtigen Tanninen und einem langen Abgang.		

Die aktuellen Jahrgänge erfragen Sie bitte beim Personal!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25 l	3,00
Acqua Panna	0,25 l	3,00
Coca Cola ^{2,5,6}	0,33 l	3,00
Coca Cola Zero ^{2,5,8}	0,33 l	3,00
Fanta ^{2,6}	0,33 l	3,00
Schweppes	0,20 l	3,00
Bitter Lemon ³ , Ginger Ale ² , Tonic ³		

NIEHOFFS VAIHINGER SAFT/ NEKTAR

Ananassaft	0,20 l	2,90
Orangensaft	0,20 l	2,90
Apfelsaft	0,20 l	2,90
Kirsch Nektar	0,20 l	2,90
Bananen Nektar	0,20 l	2,90

WARME GETRÄNKE

	€
Espresso ⁵	2,50
doppelter Espresso ⁵	3,90
Espresso macchiato ^{5,d}	2,90
Espresso Affogato ^{5,d}	3,50
Espresso mit 1. Kugel Vanilleeis	
Frisch gebrühter Bohnenkaffee ⁵	2,50
Frisch gebrühter Bohnenkaffee entkoffeiniert	2,50
Cappuccino ^{5,d}	3,00
Cappuccino mit Baileys ^{2,5,d}	4,50
Café au lait ^{5,d}	4,00
französischer Milchkaffee	
Heiße dunkle Schokolade ^d	3,50
Heiße weiße Schokolade ^d	3,50
Latte macchiato ^{5,d}	3,50
Eilles Tee	2,90
Schwarzer ⁵ , Pfefferminz, Früchte, Kamille, Grüner	

DESSERT

Frische Erdbeeren (nur in der Saison)	5,50
Frischer Obstsalat (nach Saison)	5,90
Portion Schlagsahne oder Vanillesauce ⁴	1,50
Champagner Sorbet ^{9,d,g}	14,90
Zitronensorbet, Moët & Chandon Brut Impérial, frische Minze	
Macaron ^{2,a,d,h,f,i,k,m}	1 Stück 1,70
Geschmackrichtung nach Angebot	
Rosen Macaron ^{2,a,d,h,f,i,k,m}	7,90
Macaron Pariser Art mit Rosengeschmack und feiner Vanillecreme	
Himbeer-Macaron ^{2,a,d,h,f,i,k,m}	7,90
Macaron mit Himbeergeschmack und Vanille Bourbon Eis	

Weitere Süßspeisen finden Sie in der Kuchenvitrine

SNACK

Nussmischung ^{2,a,h,i,k,m}	4,50
-------------------------------------	------

Zusatzstoffe

- 1 mit Geschmacksverstärker (n);
- 2 mit Farbstoff (en)
- 3 chininhaltig;
- 4 mit Konservierungsstoff (en)
- 5 koffeinhaltig;
- 6 mit Antioxidationsmittel (en)
- 7 mit Süßungsmittel;
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 Sulfite;
- 10 mit Phosphat

Allergene

- a. Eier
- d. Milch
- f. Sesamsamen
- g. Schwefeldioxid und Sulphite
- h. Erdnüsse
- i. glutenhaltiges Getreide
- k. Schalenfrüchte
- m. Soja

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer

Die Bilder der Spezialitäten in dieser Karte haben nur
Beispielcharakter und können sich je nach der Verfügbarkeit
der Zutaten ändern.

