

...aus Epernay :

*Champagne Moët & Chandon

Das Haus wurde 1743 von Claude Moët gegründet. Es wurde immer im Familienbesitz geführt. Der Name Chandon kommt durch die Übergabe des Betriebes zu Anfang des 19.

Jahrhunderts von Jean – Remy Moët an seinen Sohn Victor Moët und seinen Schwiegersohn Pierre – Gabriel Chandon. 800 ha Weinberge gehören zu dem Haus, die von 250 Winzern gepflegt werden. Unterschiedliche Qualitäten, und doch alle auf Ihre Art perfekt im Sinne eines Champagners. Die Flaschen reifen, bevor sie auf den Markt kommen (ca.20 Millionen werden exportiert), in den 28 km – langen, 250 Jahre alten Kellern.

1999 Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon 0,75 l 29,00 €

2002 Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon 0,75 l 239,00 €

2003 Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon 0,75 l 239,00 €

In der Benediktiner – Abtei Hautvillers in Epernay entdeckte der Mönch und Kellermeister Dom Pérignon die Geheimnisse des Champagners. Durch seine Experimente entstand letztendlich später Champagner. Dom Pérignon starb 1715. Das Erbe und die Mission dieses Mönches werden seitdem von Moët & Chandon weitergeführt. Heute ist der Beste Champagner des Hauses – und der wohl berühmteste überhaupt - nach Dom Pérignon benannt. Nur in hervorragenden Jahrgängen werden ausschließlich die besten Trauben von Chardonnay – und Pinot Noir Grand Cru – Lagen verwendet. Dom Pérignon reift über sieben Jahre in den Kellern, bis die Champagner völlig ausgereift sind.

Moët & Chandon Brut Impérial 0,75 l 70,00 €

APERITIF – KARTE

kleine Lesehilfe....

Schaumweine im Offenausschank...Seite 2

Südweine im Offenausschank...Seite 3

Aperitif – Cocktails & Drinks...Seite 3

Weinhaltige Aperitifs...Seite 3

Bitter – Aperitifs...Seite 4

Aperitif – Drinks...Seite 3

Biere...Seite 4

Alkoholfreie Getränke....Seite 4

Alkoholfreie Aperitifs...Seite 2

Schaumweine in der Flasche...Seite 6

Champagner als Flaschenvergnügen...Seite 7 - 12

SCHAUMWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Deutsche Sekte

Rivaner Secco Weingut Kallfelz, Zell – Merl, Mosel	0,1 l	6,00 Euro
Cuvée Vaux Brut Weingut Schloss Vaux, Rheingau	0,1 l	7,00 Euro
Rosé Sekt Brut Weingut Korrell, Nahe	0,1 l	7,00 Euro

Champagner

Champagne Jean Pernet Brut Blanc de Blancs 0,1 l	12,00 Euro
Champagne Ruinart Brut Rosé 0,1 l	16,00 Euro

Alkoholfreier Sekt

Träublein – Bio Schloss Vaux, Rheingau	0,1 l	7,00 Euro
Frucht–Secco Apfel–Johannisbeere–Himbeere–Bio Privatkelterei Van Nahmen, Hamminkeln	0,1 l	6,50 Euro
Prisecco – Bio verschiedene Sorten Manufaktur Jörg Geiger, Württemberg	0,1 l	6,50 Euro

ALKOHOLFREIE APERITIFS

San Bitter auf Eis	0,1 cl	€ 2,50
San Bitter & frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 7,50
Fruchtcocktail		€ 7,00

...aus Ay:

*Champagne Bollinger

Bollinger wurde 1829 von dem Württemberger Josef Bollinger und Athanase de Villermont gegründet und heute noch von Familienmitgliedern geführt. Seit 1992 hat sich die Qualitätsphilosophie des Hauses gefestigt. Bollinger verfügt über 151 ha eigene Weinberge, die sich hauptsächlich in 1er – und Grand Cru – Lagen befinden. Es wird nur Most der 1. Pressung der Trauben verwendet. Die Gärung findet in Stahltanks und hauptsächlich aber in Eichenholzfässern statt. In außergewöhnlichen Jahren werden die Grundweine Cru für Cru, Rebsorte für Rebsorte und Parzelle für Parzelle in Barriques ausgebaut. Es werden keine neuen Barriquefässer verwendet, da weder Gerbstoffe, noch Holzgeschmack die Weine beeinflussen sollen.

Bollinger Spezial Cuvée Brut 0,75 l 94,00 €

Besteht aus 60 % Pinot Noir, 25 % Chardonnay und 15 % Pinot Meunier und reift mindestens 3 Jahre auf der Hefe.

*Champagne Deutz

Auch schon 1838 von zwei Deutschen gegründet wurde das Champagnerhaus Deutz und gehört seit 1882 zu den Gründungsmitgliedern des "Syndicat des Grandes Marques". Traditionsreich und mit bedeutendem Weinbergbesitz schreiben Sie von Beginn an Erfolgsgeschichte. Durch den Besitz in den Spitzenlagen der Côte de Blancs, Montagne de Reims und Vallée de la Marne kann die Qualität der Grundweine positiv beeinflusst werden.

Champagne Deutz Brut Classic 0,75 l 70,00 €

Besteht zu je einem Drittel Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir und reift mindestens 30 Monate in bis zu 65 Meter tiefen Kellern.

...aus Mareuil – sur – Ay :

*Champagne Billecart – Salmon

Das Haus Billecart – Salmon wurde 1818 gegründet. Bis zum Jahr 1926 machte das Haus aber kaum von sich reden. Charles Roland – Billecart, der dann das Haus übernahm, baute die Stellung des Champagnerhauses aus. Heute steht das Haus unter der Leitung von Francois Roland – Billecart, dem ältesten Sohn der Familie. Billecart – Salmon ist nach wie vor ein Geheimtip unter den Champagnern, und meist nur Champagnerkennern ein Begriff. Das kommt nicht zuletzt daher, daß Billecart – Salmon fast 50 % der Produktion in Frankreich selbst absetzt. Ein kleiner, qualitativ sehr großer Familienbetrieb, der sehr harmonische, raffinierte Weine hervorbringt. Ein Champagnerhaus, das ich schon sehr lange - sehr schätze!

Billecart – Salmon Brut Rosé 0,75 l 89,00 €

Eine Cuvée aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier als Weißweine vinifiziert, mit einem kleinen Anteil an Pinot Noir in Form von Rotwein. Die Tradition diesen Roséchampagner herzustellen, wird schon seit 7 Generationen beibehalten. Ein sehr eleganter, fruchtiger und leichter Roséchampagner.

...aus Mesnil – sur – Oger :

*Champagne Jean Pernet

Schon seit mehreren Generationen im Familienbesitz ist dieses kleine, eher unbekanntes Champagner – Haus. Heute sind Sie im Besitz von etwas mehr als 17 ha Reben, die durchschnittlich 30 Jahre alt sind. Hauptrebsorte ist Chardonnay mit 60 %, gefolgt von Pinot Noir mit 30 % und Pinot Meunier mit nur 10 %.

Jean Pernet Brut Réserve Blanc de Blancs Grand Cru 0,75 l 70,00 €

Ein purer Chardonnay - Champagne aus den Grand Cru – Lagen von Mesnil – sur – Oger, Oger und Chouilly. Er besticht durch seine sehr angenehme, frische Frucht mit zarter Erdbeernote. Die Frucht in Kombination mit cremigem Schmelz präsentiert ihn sehr fein & elegant.

Jean Pernet Brut Rosé 0,75 l 70,00 €

ein toller saftiger Rosé aus Chardonnay & Pinot Noir – Trauben hauptsächlich aus den Grand Cru – Lagen des Hauses.

SÜDWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Sherry aus Jerez, Spanien

Manzanilla “La Gitana” 7 Jahre Solera, Vinicola Hidalgo	5 cl	€ 5,00
Amontillado Seco 50 Jahre Solera, V. Hidalgo	5 cl	€ 6,00
Pedro Ximenes Viejo 50 Jahre Solera, Vinicola Hidalgo	5 cl	€ 6,90

Portwein

2012 Late bottled Vintage Port, Niepoort	5 cl	€ 7,00
Graham’s Extra Dry White Port	5 cl	€ 5,00

APERITIF - COCKTAILS

Kir Blanc - Weißburgunder & Crème de Cassis	0,1 l	€ 7,00
Kir Royal - Champagne Jean Pernet Brut & Crème de Cassis	0,1 l	€ 13,00
Aperol Spritz – Sekt, Aperol, Orange & Eis	0,1 l	€ 7,50
Hugo - Sekt, Hulunderblütensirup, Minze	0,1 l	€ 7,50
ZinGiba Spritz - Sekt & Ingwer-Zitronengraslikör	0,1 l	€ 7,50
VW - Vermouth & Williams Birnenbrand	5 cl	€ 5,90

APERITIF - DRINKS

Pernod mit Eiswasser	5 cl	€ 4,00
Bloody Mary - Absolut Vodka & Van Nahmen Tomatensaft		€ 8,00

WEINHALTIGE APERITIFS

Martini Bianco / Extra Dry/ Rosso	5 cl	€ 4,00
-----------------------------------	------	--------

BITTERAPERITIFS

Campari auf Eis	5 cl	€ 4,00
Campari & Grapefruitsaft	0,25 l	€ 6,20
Campari & frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 9,00
Aperol auf Eis	5 cl	€ 4,00
Aperol & Grapefruitsaft	0,25 l	€ 6,20
Cynar auf Eis	5 cl	€ 3,90
Cynar & frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 8,90

BIERE

Zunft Kölsch	- vom Fass	0,2 l	€ 1,60
König Pilsner	- vom Fass	0,3 l	€ 2,40
König Pilsner	- vom Fass	0,2 l	€ 1,60
Bergisches Landbier dunkel		0,33 l	€ 2,80
Bergischer Radler naturtrüb		0,33 l	€ 2,80
Erdinger Hefeweizen hell / dunkel		0,5 l	€ 3,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei		0,5 l	€ 3,10
Bit Burger alkoholfrei		0,33 l	€ 2,80
Vita Malz alkoholfrei		0,33 l	€ 2,00

MINERALWASSER,

SÄFTE & SOFTDRINKS ALKOHOLFREI

Bergische Waldquelle	- still	0,75 l	5,60 Euro
Bergische Waldquelle	- still	0,25 l	1,90 Euro
Haaner Cool Blue		0,75 l	5,60 Euro

aus dem Bergischen Land, Deutschland.

Staatliches Fachinger Heilwasser Gourmet	0,75 l	5,80 Euro
Staatliches Fachinger Heilwasser Gourmet	0,25 l	2,00 Euro

aus Fachingen bei Limburg an der Lahn, Deutschland.

...aus Reims:

***Champagne Ruinart**

Ruinart ist das älteste Champagner – Haus überhaupt. Es wurde 1729 von Nicolas Ruinart gegründet, nachdem es ihm sein Onkel Dom Thierry Ruinart geraten hatte. In dieser langen Champagnergeschichte hat sich Ruinart seinen Stand unter den besten Champagnerhäusern gesichert, und ebenso seine Traditionen gefestigt. So verzichtet Ruinart so gut wie ganz auf Pinot Meunier und konzentriert sich auf Chardonnay & Pinot Noir. Es werden nur Brut – Champagner produziert, die drei bis acht Jahre auf der Hefe lagen, und in den unterirdischen Kreidekellern des Hauses, unter dem Hügel Saint – Nicaise, gereift sind. Ruinart gehört zu dem Firmenimperium LVMH.

„R“ de Ruinart Brut Rosé 0,75 l 120,00 €
Cuvée aus 1er Cru – Lagen zu 45 % Chardonnay, 55 % Pinot Noir, davon 18% als Rotwein vinifiziert. Angenehm fruchtig, duftig und körperreich. Einer der besten Rosé – Champagner.

***Champagne Roederer**

Dieses Champagner – Haus wurde 1776 in Reims gegründet. 190 ha Rebfläche sind im Eigenbesitz, daher sind 70 % der benötigten Trauben gesichert. Ursprüngliches Ziel von Roederer war der russische Markt, so orderte Zar Alexander 2. – dessen Hoflieferant Roederer war - erstmals 1876 den „Besonderen Champagner“ in christalklaren Flaschen. Heute ist er längst auch bei uns sehr gefragt, in normaler – sowie auch in Form eines „Christal“. Cru für Cru wird in kleinen Stahltanks ausgebaut, die Reserve – Weine lagern in großen Eichenholzfässern. Louis Roederer ist nach wie vor im Besitz der Erben der Gründerfamilie.

Louis Roederer Brut Premier 0,75 l 86,00 Euro

Einer der harmonischsten und vollmundigsten bekannten Brut – Champagner, was Preis – Leistung angeht. Besteht zu 66 % aus Pinot Noir, und zu 34 % aus Chardonnay. Wird aus den Grundweinen von mindestens 4 verschiedenen Jahren hergestellt, und reift mindestens weitere 4 Jahre im Keller.

2007 Roederer Cristal 0,75 l 279,00 Euro

Eine traumhafte Prestige – Jahrgangs – Cuvée. Fünf Jahre reift er auf der Hefe. Der Cristal, der im Jahre 1876 für Zar Alexander II. geschaffen wurde, erfüllt auch heute jeden Anspruch an höchsten Genuss.

***Champagne Taittinger**

Taittinger wurde 1734 gegründet, und ist - unter der Leitung von Virginie Taittinger - nach wie vor im Familienbesitz. Zu dem Champagnerhaus gehört ein 260 ha großes Weingut mit besten Cru – Lagen überall in der Champagne verteilt. Dadurch ist eine regelmäßige Ernte, sowie Besitz von erstklassigen Trauben gesichert. Taittinger ist bekannt für seine Eleganz, Finesse und Leichtigkeit. Der Champagner reift in Kreidefelskellern aus dem 13. Jahrhundert, unter der Abtei von Saint – Nicaise.

Taittinger Brut Reserve 0,75 l 79,00 €

Eine Klassische Champagner – Cuvée aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir mit Eleganz und Finesse.

Taittinger Prélude Brut Grands Crus 0,75 l 89,00 €

Eine tolle Cuvée nur aus eigenen Rebbeständen und besten Grand Cru – Lagen der Chardonnay und Pinot Noir – Traube. Vollmundig, blumig und einfach ein toller Speisenbegleiter!

***Champagne Veuve Clicquot**

Dieses Champagnerhaus wurde 1772 von Philippe Clicquot gegründet. Der Erfolg des Betriebes wurde durch die Witwe Clicquot - geborene Nicole – Barbe Ponsardin – begründet, die nach dem frühen Tod Ihres Mannes die Firma erfolgreich übernahm und bis zu Ihrem Tode 1866 leitete. Mit Antoine Müller, dem Kellermeister, erfand Sie 1818 das Rüttelpult. Heute ist das Haus eines der größten und bekanntesten Champagnerhäuser überhaupt. Veuve Clicquot ist Mitglied der LVMH – Gruppe.

Veuve Clicquot Ponsardin Brut 0,75 l 79,00 €

Der allseits bekannte Champagner des Hauses Veuve Clicquot. Zu 30 % besteht er aus Chardonnay - Trauben, zu 55 % aus Pinot Noir und zu 15 % Pinot Meunier. Passt einfach zu allen Gelegenheiten.

Selters leicht aus Selters an der Lahn, Deutschland.	0,75 l	6,10 Euro
San Pellegrino entspringt ca.70 km nördlich von Mailand, Norditalien.	0,25 l	2,30 Euro
Apfelsaft naturtrüb, Weber, Lindscheid	0,25 l	3,00 Euro
Apfelschorle naturtrüb	0,25 l	2,80Euro
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l	5,20 Euro
Orangensaft, Granini	0,25 l	3,00 Euro
Pink Grapefruitsaft, Granini	0,25 l	3,00 Euro
Bananennektar, Granini	0,25 l	3,00 Euro
Sauerkirschsaft, Granini	0,25 l	3,00 Euro
Tomatensaft, Granini	0,25 l	3,00 Euro
Traubensaft rot, Granini	0,25 l	3,00 Euro
Weißer Pfirsichnektar, Van Nahmen	0,25 l	4,50 Euro
Scheurebe-Traubensaft Bio, Van Nahmen	0,25 l	6,50 Euro
Riesling-Traubensaft Bio, Van Nahmen	0,25 l	6,50 Euro
Topaz – Apfelsaft, Van Nahmen	0,25 l	3,00 Euro
Datterino – Tomatensaft, Van Nahmen	0,25 l	4,00 Euro
Framboozen-Rhabarber-Schorle, Van Nahmen	0,25 l	3,00 Euro
Bionade Kräuter / Hollunder	0,33 l	2,60 Euro
Almdudler	0,33 l	3,00 Euro
Coca Cola / Coca Cola light	0,2 l	3,00 Euro
Fanta / Sprite	0,2 l	3,00 Euro
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,00 Euro
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,00 Euro
Tonic Water, Thomas Henry	0,2 l	3,10 Euro
Spicy Ginger, Thomas Henry	0,2 l	3,20 Euro
Ginger Beer, Fentimans	0,275 l	6,00 Euro

SCHAUMWEINE FLASCHENWEISE

DEUTSCHE SEKTE

	Rivaner Secco Weingut Kallfelz, Mosel	0,75 l	33,00 Euro
	Cuvée Vaux Brut Weingut Schloss Vaux, Rheingau	0,75 l	42,00 Euro
2012	Sauvignon Blanc Brut Weingut Schloss Vaux, Rheingau	0,75 l	48,00 Euro
2014	Riesling Sekt Brut Weingut von Othegraven, Saar	0,75 l	48,00 Euro
	Chardonnay Sekt Weingut Künstler, Rheingau	0,75 l	48,00 Euro
	Muskateller Sekt Brut Weingut Bernhard Huber, Baden	0,75 l	46,00 Euro
	Grauburgunder Sekt Brut – Bio Weingut am Stein, Franken	0,75 l	49,50 Euro
2014	Bubbly Brut Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	48,00 Euro
	Rosé Sekt Brut Weingut Korell, Nahe	0,75 l 1,50 l	48,00 Euro 99,00 Euro
	Rosé Sekt Brut - Bio Weingut Hirth, Württemberg	0,75 l	44,00 Euro
2014	Rosé Sekt - Bio Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz	0,75 l	48,00 Euro

Gerne reichen wir Ihnen natürlich auch unsere Weinkarte mit kompletter Auswahl an internationalen Schaumweinen

PURES CHAMPAGNER – VERGNÜGEN FLASCHENWEISE

*Champagne Krug

Krug wurde 1843 von Johann – Josef Krug gegründet und ist eines der kleinsten und ältesten Champagnerhäuser. Krug ist schon immer im Familienbesitz, und daher auch sehr der Tradition verbunden. So wird seit der Gründung immer die gleiche Methode, Champagner zu machen, beibehalten. Extreme Selektion und Ertragsbeschränkungen bringen die hervorragenden Weine hervor, die als Grundweine Cru für Cru in Barriquefässern ausgebaut werden. Die Weine werden nie filtriert.

Dieses Champagnerhaus gilt als „der Maybach“ unter den Champagnerhäusern – oder laut Hugh Johnson in einem Buch über Clos du mesnil: „...ein wahrhafter Corton - Charlemagne mit Perlen...“. Wer Krug einmal probiert hat, verfällt Ihm und wird immer wieder eine passende Gelegenheit finden.... Krug gehört ebenfalls zu LVMH.

2002 Krug Vintage Brut 0,75 l 299,00 €

Ein toller Jahrgangschampagner aus einem der Besten Jahrgänge dieses Jahrhunderts.

Die Jahrgangs - Cuvée kommt erst voll ausgereift auf den Markt.

Krug „Grande Cuvée“ 0,75 l 199,00 €

Dies ist eine Champagnerqualität, die in gleicher Qualität (ohne Jahrgang !!) sicherlich nicht mehr zu finden ist. Das Flaggschiff wird sogar aus 6 – 10 Jahrgängen zusammengestellt. Eine perfekt abgestimmte Cuvée aus 48% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier und 30% Chardonnay. Die Weine sind im Barrique ausgebaut.

Krug Rosé 0,75 l 399,00 €

Ein sehr limitierter Champagner mit exquisiten Aromen von Waldbeere, Ingwer, Pfeffer, Pfingstrose.....einfach ein Traum!