

## CHAMPAGNER

### VEUVE CLICQUOT BRUT

Perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse.  
Der dominierende Pinot Noir bringt seine Komplexität hervor.

### 2008 VEUVE CLICQUOT VINTAGE

Aus 17 Lagen (Grands und Premier Crus) Der hohe Anteil dunkler Trauben sorgt für kraftvollen Charakter, Chardonnay verleiht ihm feine Eleganz.

### 2008 VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSE

Seine Mineralität offenbart großzügige rote Fruchtaromen des Pinot Noir, kombiniert mit Noten von kandierten Zitrusfrüchten des Chardonnay,

### VEUVE CLICQUOT RICH

Die Pinot-Noir-Handschrift von Veuve Clicquot erlangt mit einer höheren Dosage eine neue Vielseitigkeit, während der höhere Meunieranteil Frische und Fruchtigkeit betont.

Berlin, April 2019

## MENÜ

Hamachi, Buttermilch  
Ananas, Gurken-Erbsensud

~~~

Spargelsuppe  
Lachstatar

~~~

Wolfsbarsch mit Aromaten gebraten  
Gemüseconfit, Sauce Rouille

~~~

Schokoladencrème  
Korianderbrioche, Matchatee

EUR 160,00 pro Person  
inklusive Champagnerbegleitung,

