

## 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 aus dem Pinot Noir (Sauerkirsche), kombiniert mit Noten von leicht kandierten Zitrusfrüchten aus dem 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, Dezember 2018

## MENÜ

Gänseleber  
Dörrobst, Kardamom-Brioche

~~~

Schnittlauch-Velouté  
pochierte Auster, Oscietra Kaviar

~~~

Confiertes Heilbuttfilet  
getrüffelte Petersilienwurzel

~~~

Charlotte royale

EUR 230,00  
inklusive Champagerbegleitung,  
Wasser, Tee-oder Kaffeespezialität