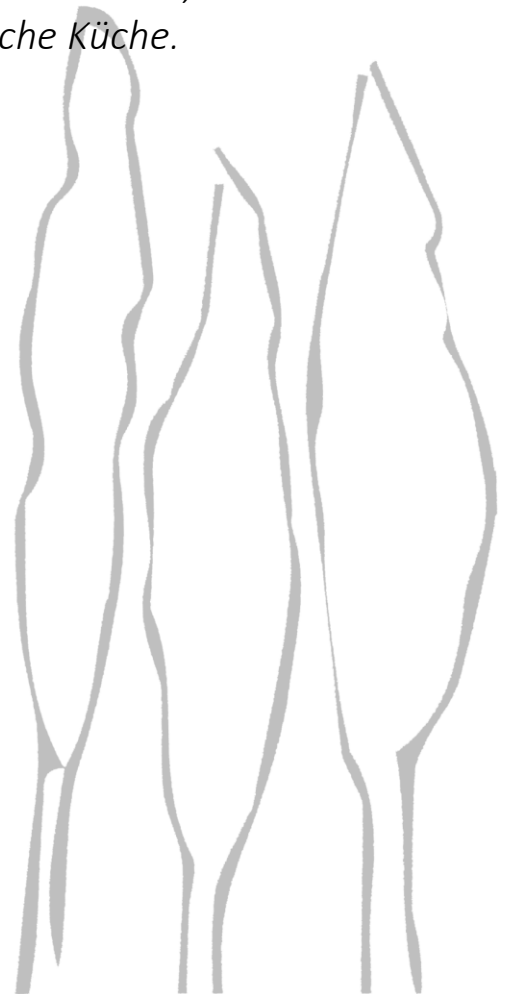


Die Zwei

Ristorante Italiano

À la carte

*Die italienische Küche hat keine Zutaten,
die Zutaten sind die italienische Küche.
(Cristofaro Amodeo)*



Die Zwei

Ristorante Italiano

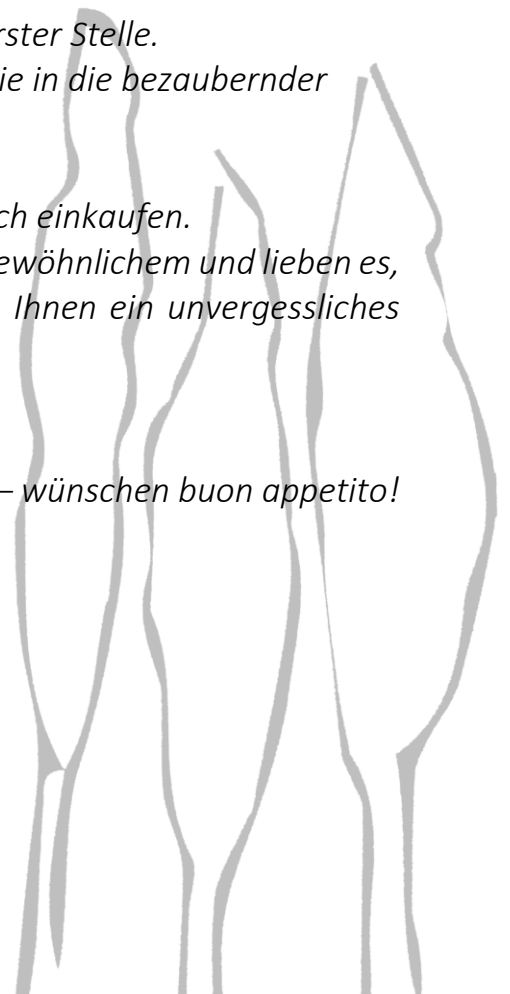
über uns

Meine Frau Karin und ich haben das Glück, seit vielen Jahren unseren Traum leben zu dürfen - ein eigenes Restaurant. Wo im schönen Westend Offenbachs einst ein Getränkeshändler war, befindet sich heute unser gemütliches italienisches Feinschmecker-Restaurant. Die verglaste Küche lässt Sie einen freien Blick auf unsere Kochkünste werfen, welche italienische Tradition und Moderne vereinen.

Für uns stehen Qualität und Authentizität an erster Stelle. Mit landesstypischen Spezialitäten lassen wir Sie in die bezaubernden Regionen Italiens eintauchen.

Wir kochen mit saisonalen Zutaten, die wir frisch einkaufen. Dabei sind wir stets auf der Suche nach Außergewöhnlichem und lieben es, Neues auszuprobieren. Unser Anspruch ist es, Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

*Genießen Sie die Zeit bei „Die Zwei“!
Die zwei - Karin Blume und Cristoforo Amodeo – wünschen buon appetito!*



Die Zwei

Ristorante Italiano

...auf einem Blick

BUSINESS-Mittagsmenü

*Von Montag bis Freitag von 11:30 bis 14:30 Uhr
bieten wir Ihnen ein 3-Gänge-Mittagsmenü für 17,50 € oder 19,50 € an.*

CATERING Pro „Die Zwei“

Ihr kulinarischer Begleiter bei Veranstaltungen.

Ob bei der Organisation Ihres Familienfestes, Ihrer Weihnachtsfeier oder eines Geschäftsessen - wir sind gerne für Sie da. Drinnen oder draußen, mit individueller Dekoration oder zusätzlichem Servicepersonal. Ob für Zwei oder, wie bereits beim Ferrari Racing Day, für 6tsd. Personen.

Wir gestalten Ihren besonderen Anlass genau nach Ihren Vorstellungen. Oder möchten Sie sich gerne ganz persönlich von uns bei Ihnen zu Hause bekochen lassen?

*Die ZWEI lässt keine Wünsche offen.
Fragen Sie einfach unser Personal.*

Die Zwei

Ristorante Italiano

Antipasti

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Carpaccio di fesa superiore di manzo | 16,50 |
| <i>Carpaccio aus der Rinderoberschale mit Wildkräutersalat und Gehobelten Parmigiano Reggiano DOP</i> | |
| Tartare di tonno fresco | 18,50 |
| <i>Frischer Thunfischtartar eingemacht in Olivenöl und Weinessig</i> | |
| Variazione di Pesce fresco | 18,50 |
| <i>Frische Fischvariationen aus sechs verschiedene Fischarten</i> | |
| Vitello tonnato | 16,50 |
| <i>Dünn aufgeschnittenes gekochtes Kalbsfleisch überzogen mit Thunfischsauce und Kapern</i> | |
| Antipasto misto della casa | 17,50 |
| <i>Vorspeisen-Variationen nach Marktangebot</i> | |
| Capesante con insalata di frutta | 19,50 |
| <i>gebratenen Jakobsmuscheln mit Salat, Avocado, Mango und Zwiebeln</i> | |

Die Zwei

Ristorante Italiano

Primi Piatti

Pasta A1, A2, A4

Paccheri con pomodoro e mozzarella di bufala dop 14,50
mit Tomatensauce, Büffelmozzarella dop und Basilikum - pikant-

Linguini ai frutti di Mare 18,50
Pasta mit Meeresfrüchten, Jakobsmuscheln, Garnelen, Vongole und Calamaretti

Cannelloni gratinati 13,50
Gratinierte Cannelloni mit einer Füllung von Kürbis, Artischocken und Ricottakäse gratiniert

Risotto vegetariano 13,50
Vegetarische Risotto mit grünem Spargel, Zucchini, Peperoncino Chili und Limette

Die Zwei

Ristorante Italiano

Secondi Piatti

Pesce

Rombo al forno alle erbe aromatiche 64,00
Steinbutt im Backofen gegart für 2 Personen,
gefüllt mit frischen Kräutern
Preis pro Person 32,00

Sogliola al burro e salvia 34,00
Seezunge Filet (ca. 450>500g) in der Pfanne gebraten
mit Butter und Salbei

Branzino selvatico 65,00
Wildfang Wolfbarsch für 2 Personen
Preis pro Person 32,50

Coda di rospo all'arancia e senape 30,50
Seeteufel-Medaillons in der Pfanne gebarten
auf eine Orangen-Senfsauce

Wir servieren zu allen Fischgerichten:
Schwenkkartoffeln und frische Gemüse aus der Saison

Secondi Piatti

Carne

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Filetto di Vitello Gebratenes Kalbsfilet (ca. 220g) auf eine Sauce von Rotwein und Schwarze Kirschen | 29,50 |
| Carré d'agnello Gebratene Lammrücken (ca. 220g) in einer Kräuterkruste | 32,00 |
| Filetto di Manzo Gebratenes Rinderfilet (ca. 220g) | 31,50 |
| Filetto di Manzo al Gorgonzola DOP Gebratenes Rinderfilet (ca. 220g) in Gorgonzolakruste | 32,50 |
| Bistecca di Chianina alle erbe aromatiche Rumpsteak von Chianina Rind (ca. 250g) mit frischen Kräutern | 30,50 |
| Cotoletta di Vitello con burro e salvia Kalbskotelett (Heller Kalb) in Butter und Salbei gebraten | 28,50 |
| Faraona al forno alle erbe aromatiche Perlhuhn aus dem Ofen mit frischen Kräutern für 2 Personen Preis pro Person 29,00 | 58,00 |

Wir servieren zu allen Fleischgerichten:
Schwenkkartoffeln und frische Gemüse aus der Saison

Die Zwei

Ristorante Italiano

Dessert

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tiramisù all'arancia <i>Selbstgemachter Orangencreme Tiramisu</i> | 7,50 |
| Panna Cotta al Zabaione <i>Selbstgemachter Panna Cotta mit Zabaione</i> | 8,50 |
| Gelato al mascarpone e frutti di bosco <i>Selbstgemachter Mascarponeeis mit gem. Waldbeerenfrüchte</i> | 9,50 |
| Variatione di mousse al cioccolato e vaniglia <i>Selbstgemachter Mousse Variation mit Schokolade & Vanillemousse</i> | 8,50 |
| Variatione di Formaggi Italiani <i>Verschiedene Italienische Käsevariationen</i> | 10,50 |

Information zu Allergenen

Unsere Leidenschaft und unser Anspruch an gutes und qualitativ hochwertiges Essen, setzt die Zubereitung der Gerichte mit natürlichen Zutaten voraus.

*Daher kochen wir ohne Geschmacksverstärker und Glutamat!
Bei Allergien und Unverträglichkeiten bestimmter Lebensmittel geben Sie uns bitte direkt bei Ihrer Bestellung Bescheid.*

Wir passen alle unsere Gerichte auf Ihren Wunsch hin an.

Die Zwei

Ristorante Italiano

Aperitivi

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|-------|
| Prosecco San Giuseppe Brut Millesimato DOGC | 11% vol. | 0,1l | 7,00 |
| Borgo Molino Motivo Rosé Spumante Extra Dry DOC | 11% vol. | 0,1l | 7,00 |
| Ferrari Spumante Perlé Metodo Classico | 12,5% vol. | 0,1l | 10,50 |
| Ferrari Spumante Rosé Metodo Classico | 12,5% vol. | 0,1l | 10,50 |
| Aperol Spritz ⁴ | 11% vol. | 0,2l | 7,50 |
| Limoncello Spritz ⁴ | 25% vol. | 0,2l | 7,00 |
| Hugo Prosecco Holunder Minze | 6,9% vol. | 0,2l | 7,50 |
| Bellini Cocktail ⁴ hausgemacht | 5,0% vol. | 0,2l | 7,50 |
| Negroni Cocktail Contratto Bitter ⁴ Vermouth Rosso ⁴ Gin | 26% vol. | 0,2l | 8,50 |
| Martini ⁴ Vermouth Rosso, Bianco oder Dry | 15% vol. | 5cl | 6,00 |
| Martini Cocktail Vermouth Dry Vodka Olive | 30,8% vol. | 5cl | 8,50 |
| Campari ⁴ Soda oder Orange | 25% vol. | 5cl | 7,00 |
| Sandemann Medium Dry, Medium Sweet oder Dry Secco Sherry | 19,5% vol. | 4cl | 7,00 |
| Cynar Bitter | 16,5% vol. | 5cl | 6,00 |
| Sanpellegrino Sanbittèr ⁴ Alkoholfrei | 0,0% vol. | 0,1l | 7,00 |
| Crodino 1964 Bitter ⁴ Alkoholfrei | 0,0% vol. | 0,1l | 7,00 |
| London No.1 Blue Gin Limette Wacholder Zitronenzesten Fever-Tree Mediterranean oder Premium Indian Tonic Water ³ | 47% vol. | 4cl | 12,50 |
| Cubical Ultra Premium London Dry Gin Grüner Kardamom Thymian Limettenzesten Orange Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸ | 45% vol. | 4cl | 10,50 |
| Roku Japanese Craft Roku Gin Ingwer Zitrone Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸ | 43% vol. | 4cl | 12,50 |
| Monkey 47 Dry Gin Waldfrüchte Limetten Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸ | 47% vol. | 4cl | 10,50 |
| Hendricks Gin Grüne Gurke Schwarzem Pfeffer Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸ | 44% vol. | 4cl | 10,50 |
| Gin Mare Basilikum Rosmarin Orangenschale Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸ | 42,7% vol. | 4cl | 10,50 |
| Sabatini London Dry Gin Thymian Salbei Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸ | 41,3% vol. | 4cl | 10,50 |
| Belvedere Vodka (Bitter Lemon oder Tonic) Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ oder Premium Indian Tonic Water ⁸ oder Thomas Henry Bitter Lemon ³ | 40% vol. | 4cl | 10,50 |

Die Zwei

Ristorante Italiano

Acque - Wasser

| | | |
|-------------------------------------------|-------|------|
| LURISIA STILLE - Natürliches Stillwasser | 0,25l | 3,00 |
| LURISIA STILLE - Natürliches Stillwasser | 0,75l | 6,00 |
| LURISIA BOLLE - Natürliches Mineralwasser | 0,25l | 3,00 |
| LURISIA BOLLE - Natürliches Mineralwasser | 0,75l | 6,00 |

Bibite Analcoliche - Alkoholfreie Getränke

| | | |
|----------------------------------------------------|-------|------|
| Coca-Cola ^{4,7} | 0,33l | 3,50 |
| Coca-Cola Zero ^{4,6,7,10} | 0,33l | 3,50 |
| Fanta ^{3,4} | 0,33l | 3,50 |
| Sprite ^{3,4} | 0,33l | 3,50 |
| Mezzo-Mix ^{3,4,7} | 0,33l | 3,50 |
| Orangensaft | 0,33l | 3,50 |
| Apfelsaft | 0,33l | 3,50 |
| Fever-Tree Mediterranean Tonic Water ⁸ | 0,2l | 3,50 |
| Fever-Tree Premium Indian Tonic Water ⁸ | 0,2l | 3,50 |
| Fever-Tree Premium Dry Tonic Water ⁸ | 0,2l | 3,50 |
| Thomas Henry Bitter Lemon ³ | 0,2l | 3,50 |

Birra - Bier

| | | | |
|----------------------------------------|------------|-------|------|
| Veltins Pilsener (vom Fass) | 4,8% vol. | 0,33l | 4,00 |
| Veltins Pilsener Alkoholfrei | 0,0% vol. | 0,33l | 4,00 |
| Grevensteiner Naturtrübes Natur-Radler | 2,5% vol. | 0,33l | 4,00 |
| Maisel's Weisse Original - Weissbier | 5,1 % vol. | 0,5l | 4,50 |
| Maisel's Weisse Alkoholfrei- Weissbier | 0,5% vol. | 0,5l | 4,50 |

Die Zwei

Ristorante Italiano

Bevande Calde - Warme Getränke

| | |
|------------------------------------------|------|
| Espresso | 2,80 |
| Espresso Decaffeinato <i>koffeinfrei</i> | 2,80 |
| Espresso Corretto | 3,50 |
| Espresso doppio | 4,00 |
| Cappucino | 3,50 |
| Latte Macchiato | 3,50 |
| Kaffee | 3,00 |
| Tee <i>verschiedene Sorten</i> | 3,00 |

Digestivi - Digestif

| | | | |
|----------------------|------------|-----|------|
| Fernet Branca Bitter | 39% vol. | 2cl | 6,00 |
| Fernet Branca Menta | 28% vol. | 2cl | 6,00 |
| Amaro Averna | 29% vol. | 2cl | 6,00 |
| Amaro Ramazzotti | 30% vol. | 2cl | 6,00 |
| Amaro Lucano | 21% vol. | 2cl | 6,00 |
| Amaro del Capo | 35% vol. | 2cl | 6,00 |
| Amaro Montenegro | 23% vol. | 2cl | 6,00 |
| Borsci San Marzano | 38% vol. | 2cl | 6,00 |
| Cynar Bitter | 16,5% vol. | 2cl | 6,00 |

Liquori - Liköre

| | | | |
|------------------------------|----------|-----|------|
| Molinari Sambuca Extra | 40% vol. | 2cl | 6,00 |
| Disaronno Amaretto Originale | 28% vol. | 2cl | 6,00 |
| Limoncello | 35% vol. | 2cl | 6,00 |

Die Zwei

Ristorante Italiano

Grappe & Distillati

Grappa della Casa 40% vol. 2cl 7,00

Dieser limitierte Grappa wird aus speziell selektionierten autochthonen Veroneser Trauben gewonnen und 7 Jahre in französischen Eichenholzfässern gelagert.

Grappa Berta „GIULIA“ di Cortese & Chardonnay 40% vol. 2cl 9,50

Grappa aus dem Trester der Cortese und Chardonnay-Trauben hergestellt und ein Jahr in kleinen Eichenholzfässern gelagert. Degustationsnotiz: Ein weicher Barrique-Grappa mit dem Duft von Vanille und Früchten, sehr aromatisch.

Grappa Berta „Monprà Invecchiata“ 40% vol. 2cl 10,50

Degustationsnotiz: Sein weicher, runder und durch und durch harmonischer Geschmack macht Berta Monprà zum perfekten Genuss für jede Gelegenheit.

Grappa Berta „TRE SOLI TRE“ 43% vol. 2cl 12,50

Degustationsnotiz: Aroma von reifen Früchten wie Johannisbeeren, Aprikosen, Sauerkirschen sowie Noten von Kakao und Vanille. Lang im Abgang.

Grappa Berta di „Moscato Valdavi“ 40% vol. 2cl 9,50

Degustationsnotiz: Der Grappa Berta di Moscato Valdavi ist sehr elegant mit ausgeprägten Moscatoaromen, die vom Trester herkommen und ist ausgesprochen harmonisch. Grappa Valdavi ist aromatisch, fruchtig, fein mit typischer Muskat-Note (frische Trauben) und Nuancen von frischen Blumen.

Berta Grappa „Roccanivo“ 43% vol. 2cl 12,50

Degustationsnotiz: Der Geschmack präsentiert sich sehr reichhaltig, weich und faszinierend. Außerdem kann er einen langen Abgang vorweisen. Sein Duft hat Töne von Sauerkirsche, Schokolade, Waldfrüchten und Vanille. Die Reifung erfolgt über 8 Jahre in Holzfässern. Abweichend vom Bild kann ein Nachfolge - Jahrgang geliefert werden.

Grappa Tignanello „Tenuta Tignanello“ Antinori 42% vol. 2cl 12,50

Degustationsnotiz: Dezent, bittersüßes Aroma mit einem Hauch von Heuroma. Sehr feingliedrig und elegant, der sich zu einem lang nachklingenden Abgang steigert. Ein nobler Brand mit eleganter Zurückhaltung.

Marzadro „Le Diciotto Lune“ Riserva Botte Porto 42% vol. 2cl 9,50

Degustationsnotiz: Nehmen Sie sich die Zeit und lassen Sie den Diciotto Lune Riserva Botte Porto vor dem Trinken einige Minuten im Glas atmen, damit sich die alkoholischen Aromen verflüchtigen und sich die feinen Geschmacksnuancen besser ausbreiten können. Am intensiven und vielschichtigen Duft werden Sie erkennen, wann es soweit ist, das erste Schlückchen zu verkosten. Es erwartet Sie eine fruchtige und harmonische Gaumenfreude mit angenehm seidigem Mundgefühl!

Marzadro „Anfora Trentina“ 43% vol. 2cl 9,50

Degustationsnotiz: Reichhaltiger Duft von unbändiger Entschlossenheit. Sehr weiche und elegante Textur.

Die Zwei

Ristorante Italiano

Grappe & Distillati

Jacopo Poli Grappa „Cleopatra Moscato Oro“ 40% vol. 2cl 11,50

Degustationsnotiz: Der edle Grappa zeichnet sich durch ein herrliches Zusammenspiel frischer und lieblicher Aromen aus. Frische Früchte und zarter Honig treffen aufeinander und dominieren den Gesamteindruck des Grappa Moscato Oro. Die in Grappa so seltenen floralen Noten umschmeicheln der Körper und hinterlassen ein weiches Mundgefühl. Frische Zitrusnoten verschmelzen mit feinen Aromen von Süßgebäck. Der Grappa überzeugt mit einem hochkarätigen und finessenreichen Körper und beschenkt Connaisseurs mit einmaligen Genussmomenten.

Jacopo Poli Grappa „Sarpa di Poli“ 40% vol. 2cl 9,50

Degustationsnotiz: Das Bouquet ist vielschichtig und elegant. In ihm zeigen sich Noten von frischen Kräutern, Blüten und roten Früchten. Am Gaumen ist der Grappa spritzig und harmonisch zugleich. Die für traditionellen Grappa typische Kraft ist allgegenwärtig, lässt den Sarpa di Poli aber zugleich überaus rund und ausgewogen wirken. Das Finale ist lang und üppig. Noten roter Blüten und Früchte verabschieden sich in einem tollen Finish.

Jacopo Poli Grappa „Sarpa di Poli Oro“ 40% vol. 2cl 10,50

Degustationsnotiz: Sarpa (venezianisch für Trester) di Poli Oro (früher Barrique) wird aus den Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon destilliert. Die anschließende vierjährige Reifezeit im Eichenfass verleiht dieser Grappa Ihre unvergleichliche Geschmackskomposition. Das Bouquet wird geprägt durch Noten von exotischen Früchten, Vanille und Lakritz. Am Gaumen offenbart sich eine hohe Komplexität und eine ungeheure Kraft.

Grappa Nonino „Il Prosecco Barrique Monovitigno“ 41% vol. 2cl 10,50

Degustationsnotiz: Grappa Il Prosecco Monovitigno im Barrique gereift. Bernsteinfarben mit Goldreflexen dank der Verfeinerung in Barriques. Weich und blumig mit Mandel und Grünapfelbouquet, das sich in einem feinen Duft von Vanille und Schokolade auflöst.

Grappa Nonino „Tradizione“ 41% vol. 2cl 8,50

Degustationsnotiz: Der Nonino Grappa Tradizione hat einen frischen Duft von Wiesenblumen, erdig, zarterherber Abgang, hervorragender Grappa im klassischen Stil, kräftig und typisch.

Edelbrände

Ziegler 1865 Freudenberg „Waldhimbeergeist“ 43% vol. 2cl 11,00

Gaumen: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch. Geruch: Sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Ziegler 1865 Freudenberg „Marillenbrand“ 43% vol. 2cl 14,50

Nase: Sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.
Gaumen: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Rochelt Tiroler Schnapsbrennerei „Williamsbirne“ 50% vol. 2cl 18,00

Nase: Typische Nase mit dezentem Schleier. Grünliche Schalenote, sehr schöne Würze.
Gaumen: Klar und kernige Frucht, süßes Fruchtfleisch, kompakt und hochkonzentriert.
Schöne Länge. Zupackender, kräftiger, sehr intensiver Schnaps.

Die Zwei

Ristorante Italiano

Scotch Blended

| | | | |
|---------------------------------------------|----------|-----|-------|
| Chivas Regal 18 Years Blended Scotch Whisky | 40% vol. | 4cl | 12,00 |
| Johnnie Walker Black Label 12 Years | 40% vol. | 4cl | 9,00 |

Scotch Single Malt

| | | | |
|-----------------------------------------------------|----------|-----|-------|
| Laphroaig 10 Years Islay Single Malt Scotch Whiskey | 40% vol. | 4cl | 12,00 |
| Lagavulin 16 Years Single Malt Scotch Whiskey | 43% vol. | 4cl | 14,00 |

Whiskies

| | | | |
|-----------------------------------------|----------|-----|-------|
| John Jameson Black Barrel Irish Whiskey | 40% vol. | 4cl | 10,50 |
|-----------------------------------------|----------|-----|-------|

Bourbon

| | | | |
|-------------------------------------------|----------|-----|-------|
| Bulleit Kentucky Bourbon Frontier Whiskey | 45% vol. | 4cl | 10,50 |
|-------------------------------------------|----------|-----|-------|

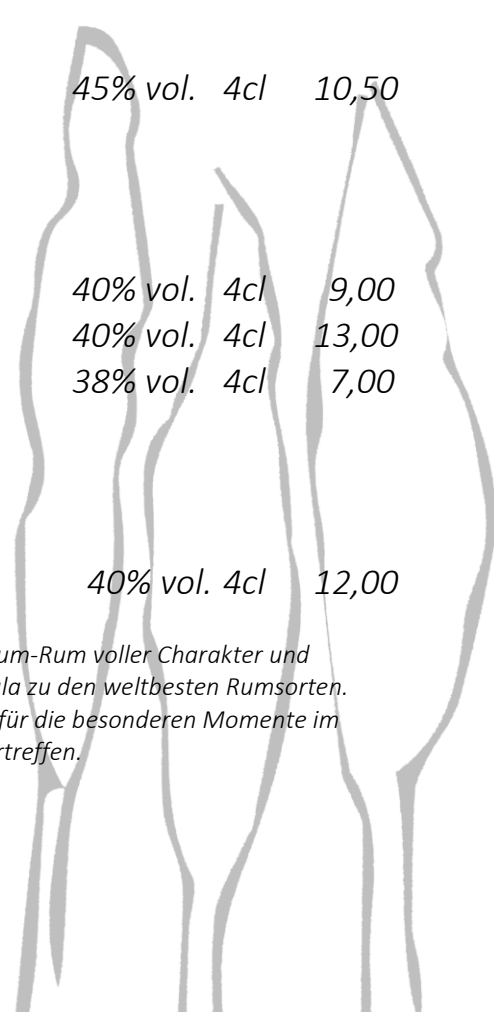
Cognac & Brandy

| | | | |
|---------------------------------------|----------|-----|-------|
| Remy Martin Cognac VSOP | 40% vol. | 4cl | 9,00 |
| Hine Rare VSOP The Original Cognac | 40% vol. | 4cl | 13,00 |
| Vecchia Romagna Etichetta Nera Brandy | 38% vol. | 4cl | 7,00 |

Guatemala Rum

| | | | |
|---------------------------------------------|----------|-----|-------|
| Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera Rum | 40% vol. | 4cl | 12,00 |
|---------------------------------------------|----------|-----|-------|

Der Ron Zacapa 23 Centenario Sistema Solera ist ein Super-Premium-Rum voller Charakter und Charme. Experten zählen den dunklen Melasse Rum aus Guatemala zu den weltbesten Rumsorten. Man sollte sich den facettenreichen, anspruchsvollen Solera Rum für die besonderen Momente im Leben aufheben, denn er ist an Qualität und Genuss kaum zu übertreffen.



Die Zwei

Ristorante Italiano

| | | |
|---------------------------------|------------|-----------------|
| <i>Spumante Metodo Classico</i> | | 0,1l 0,75 Fl. |
| Ferrari Spumante Perlé | 12,5% vol. | 10,50 / 58,00 |
| Ferrari Spumante Rosé | 12,5% vol. | 10,50 / 58,00 |

| | | |
|-----------------------------------------|------------|-----------------|
| <i>Prosecco</i> | | 0,1l 0,75 Fl. |
| Prosecco Valdobbiadene Millesimato DOCG | 11,5% vol. | 7,00 / 36,00 |
| Borgo Molino Motivo Rosé Extra Dry | 11,0% vol. | 7,00 / 36,00 |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <i>Champagne Premium</i> | | |
| Dom Pérignon Vintage Champagner | 12,5% vol. | 0,75 Fl. 260,00 |
| Champagner-Typ: Blanc Rebsorte: Chardonnay 40%, Pinot Noir 60% | | |
| Beschreibung: Nuancen von Anis und getrocknetem Ingwer verbinden sich mit Birnen und Mango. | | |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| Louis Roederer Cristal Champagner Brut | 12,0% vol. | 0,75 Fl. 320,00 |
| Champagner-Typ: Blanc Rebsorte: Chardonnay 40%, Pinot Noir 60% | | |
| Beschreibung: Ein Bouquet aus Orangen, Lilien, Haselnüssen und Mandeln. | | |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <i>Champagne</i> | | |
| Taittinger Brut Reserve Champagner | 12,0% vol. | 0,75 Fl. 119,00 |
| Champagner-Typ: Blanc Rebsorte: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier | | |
| Beschreibung: Feiner Duft nach reifen Früchten wie Birnen, Pfirsich und Mango | | |

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| Taittinger Brut Prestige Rosé Champagner | 12,5% vol. | 0,75 Fl. 139,00 |
| Champagner-Typ: Rosé Rebsorte: 35% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 25% Pinot Meunier | | |
| Beschreibung: zart-fruchtigem Duft und einem einzigartigen Geschmack von lebendig-roten Beeren. | | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| Champagne Gosset Extra Brut | 12,0% vol. | 0,75 Fl. 79,00 |
| Champagner-Typ: Blanc Rebsorte: 45% Pinot Noir, 32% Chardonnay und 23% Pinot Meunier | | |
| Beschreibung: Ein Champagner für höchste Ansprüche. Zweite Gärung in der Flasche über 30 Monate. Trauben aus Grand Cru Lagen der Appellation Champagne. | | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| Champagne Gosset Extra Brut Rosé | 12,0% vol. | 0,75 Fl. 98,00 |
| Champagner-Typ: Blanc Rebsorte: 45% Pinot Noir, 32% Chardonnay und 23% Pinot Meunier | | |
| Beschreibung: Ein Champagner für höchste Ansprüche. Zweite Gärung in der Flasche über 30 Monate. Trauben aus Grand Cru Lagen der Appellation Champagne. | | |