

Liebe Gäste,
herzlich willkommen in der Ehrenbürg.
Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Haus
begrüßen zu können.

Ihr Ehrenbürgteam

Dienstag Ruhetag
(Hotel geöffnet, Tagungen und
Veranstaltungen auch am Ruhetag möglich)

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
(Küchenschluß 14.00 Uhr) und wieder ab 17.45 Uhr geöffnet.
Samstag, Sonntag und Feiertag durchgehend geöffnet

Unsere Lieferanten

Eier vom Hühnerhof Huberth Kauernhofen

Brot von der Landbäckerei Löw Hagenbach

Kartoffeln und Gemüse vom Bauernhof Hack in Dobenreuth
und vom Gemüsehandel Peter Hack Schlaifhausen

Schweinefleisch, Rindfleisch, Lamm, Pute und Hühner von der bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, vom Kloster Plankstetten
und von der Metzgerei Kraft und Lehr

Wild vom Jäger Michael Messingschlager aus der Schlaifhausener Jagd und
von der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Dinkel Bio-Mehl, Weizen Bio-Mehl, Körner und Saaten von der Minderleinsmühle

Salzwasserfische von Metro Nürnberg aus nachhaltiger Aufzucht oder Leinenfischerei

Süßwasserfische von der Fischerei Gebhardt Streitberg

Kloßteig von Schmitt aus Poppendorf

Öle, Saaten und Körner vom Biohof Nagengast in Trailsdorf

Milch und Milchprodukte vom Bio-Hof Stähr in Unterstürmig

Speisekarte

Aperitifempfehlung :

Cremant Brut D`Argent Chardonnay weiß	0.1l	4.90
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	0.1l	5.90
Campari Orange	0.15l	6.50
Aperol Sprizz	0.2l	7.50
Sarti Sprizz	0.2l	7.50
Crodino alkoholfrei	0.2l	6.50
Hugo	0.2l	7.50
Hugo alkoholfrei	0.2l	5.90

Vorspeisen

Pflücksalat mit Speck und Croutons	8.90
Pflücksalat mit gerösteten Kernen, Nüssen und Croutons (veget.)	8.50
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senfsoße und kleinem Pflücksalat	14.90

Suppen

Leberknödelsuppe	6.90
Karotten-Ingwersuppe mit Croutons (veget.)	7.50

Braten

Krenfleisch , Meerrettichsauce, Klöße, hausgemachten Preiselbeeren	15,90
Fränkischer Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut	18,90
Knuspriges Schäufole mit Klößen und Salat	18,90
Brust von der Barbarie Ente mit Klößen und Blaukraut	22,90

Fleisch

Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	16,90
Wiener Schnitzel vom Kalb aus dem Rücken geschnitten, in der Butterschmalzpfanne gebraten mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	24,90
Schweizer Schnitzel mit Pommes frites und Salat	18,90
Kalbsleber mit Balsamicoße, dazu Kräuterseitling, Broccoli und Rösti	22,90
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind, 200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	28,50
Filetsteak vom argentinischen Angusrind, 200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	32,50

Fisch

Forelle Müllerin mit Kartoffelsalat und Salat	24,50
Kabeljau mit Senf-Rieslingsoße, dazu gebratenes Gartengemüse und Reis	26,90

Fleischlos

Pfifferlinge in Rahm mit Broccoli und gebratenem Semmelknödel (veget.) 21,90

Lauchquiche mit Kräuterjoghurt und Schmortomaten (veget.) 18,80

Wild aus der Schlaifhausener und Wiesenthauer Jagd

Rehrbraten mit Klößen, Blaukraut und hausgemachten Preiselbeeren 22,90

Rücken vom Maibock mit Pfifferlingen,
Kartoffelgratin und Speckbohnen 31,90

Bio-Fleisch aus der Aufzucht vom Kloster Plankstetten

**Bio-Schnitzel vom Plankstettener Klosterschwein
in der Butterschmalzpfanne gebraten**
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat 21,90

Fleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Roulade vom Hohenloher Rind
mit Klößen und Blaukraut 22,90

Ochsenbäckchen vom Hohenloher Rind
dazu Kartoffelgratin und Speckbohnen 23,90

Dessert

Weißes Schokomousse und Mangosorbet mit marinierten Erdbeeren 8,90
Hinweis bezüglich Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe finden Sie in unserer speziellen Mappe

Zum Dessert Mövenpickeis

<i>Drei Kugeln Eis</i>	<i>6.50</i>
<i>Drei Kugeln Eis mit Sahne</i>	<i>7.50</i>
<i>Zitroneneis mit Prosecco aufgefüllt</i>	<i>7.50</i>
<i>Walnusseis mit Eierlikör</i>	<i>8.50</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>8.50</i>
<i>Eiskaffee</i>	<i>5.80</i>
<i>Eisschokolade</i>	<i>5.80</i>
<i>Zwergeneis</i>	<i>3.60</i>

Kaffee und Teespezialitäten

<i>Große Tasse Kaffee</i>	<i>3.90</i>
<i>Große Tasse entcaffeinert</i>	<i>3.90</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2.90</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3.90</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4.50</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.50</i>
<i>Affogato (Espresso mit Vanille Eis)</i>	<i>4.90</i>
<i>Espresso</i>	<i>2.20</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>3.70</i>
<i>Tasse Tee</i>	<i>2.90</i>
<i>Pfefferminztee mit frischer Minze und Zitrone</i>	<i>3.90</i>

Hausgebackenes

<i>Stück Apfelkuchen</i>	<i>3.90</i>
<i>Stück Käsekuchen</i>	<i>3.90</i>
<i>Stück Torte nach Angebot</i>	<i>4.40</i>
<i>Urrädla</i>	<i>4.90</i>

Apéritif

<i>Cremant Brut D`Aegent Chardonnay weiß</i>	<i>0.1l</i>	<i>4.90</i>
<i>Cremant Brut De Loire Ladubay rose</i>	<i>0.1l</i>	<i>5.90</i>
<i>Campari Orange</i>	<i>0.15l</i>	<i>6.50</i>
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0.2l</i>	<i>7.50</i>
<i>Sarti Sprizz</i>	<i>0.2l</i>	<i>7.50</i>
<i>Crodino alkoholfrei</i>	<i>0.2l</i>	<i>6.90</i>
<i>Hugo</i>	<i>0.2l</i>	<i>7.50</i>
<i>Hugo alkoholfrei</i>	<i>0.2l</i>	<i>5.90</i>
<i>Alkoholfreier Frucht Cocktail</i>	<i>0.2 l</i>	<i>5.50</i>

Fassbiere

<i>Grüner Helles</i>	<i>0.5 l</i>	<i>4.30</i>
<i>Radler</i>	<i>0.5l</i>	<i>4.20</i>
<i>Pilsner Radeberger</i>	<i>0.3 l</i>	<i>3.90</i>
<i>Kloster Scheyern Dunkel</i>	<i>0.5 l</i>	<i>4.50</i>
<i>Zwickel Kellerbier</i>	<i>0.5 l</i>	<i>4.50</i>

Weizenbiere der Brauerei Gutmann 0,5l

<i>Alkoholfreies Hefeweizen</i>	<i>4.50</i>
<i>Hefeweizen</i>	<i>4.50</i>

Alkoholfreies Bier 0,5l

<i>Clausthaler</i>	<i>4.20</i>
--------------------	-------------

Alkoholfreie Getränke

<i>Fanta</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.90</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.90</i>
<i>Coca Cola light</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.90</i>
<i>Mezzo mix</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.90</i>
<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0.20l</i>	<i>2.60</i>
<i>Mineralwasser Selters</i>	<i>0.25l</i>	<i>3.10</i>
<i>Mineralwasser Selters naturell</i>	<i>0,25l</i>	<i>3.10</i>
<i>Mineralwasser Selters</i>	<i>0.75l</i>	<i>5.90</i>
<i>Mineralwasser Selters naturell</i>	<i>0.75l</i>	<i>5.90</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.20</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.20</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,30</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.20</i>
<i>Traubensaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.40</i>
<i>Traubensaftschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.50</i>
<i>Johannisbeernektar</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.40</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.50</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.40</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.50</i>
<i>Maracujasaft</i>	<i>0.20l</i>	<i>3.40</i>
<i>Maracujasaftschorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.50</i>

Weinschorlen

<i>Frankenweinschorle</i>	<i>0.20l</i>	<i>4.20</i>
<i>Frankenweinschorle</i>	<i>0.50l</i>	<i>7.50</i>

Offene Weißweine

FRANKEN

<i>Weingut Thomashof</i>	
<i>Eibelstadter Kapellenberg</i>	0.20l 5.90
<i>2021 Silvaner trocken</i>	0.10l 3.20

<i>Weingut Thomashof</i>	
<i>Eibelstadter Kapellenberg</i>	0.20l 5.90
<i>2021 Bacchus halbtrocken</i>	0.10l 3.20

ITALIEN

<i>Veneto</i>	
<i>2022 Pinot Grigio</i>	0.20l 6.90
<i>Zonin</i>	0.10l 3.50

<i>Veneto</i>	
<i>2022 Lugana</i>	0.20l 6.90
<i>Villa Rosa</i>	0.10l 3.60

Frankreich

<i>2022 Chablis</i>	0.20l 8.90
<i>Appellation D`Orgine Protegee</i>	0.10l 4.60

Offene Rosèweine

SERBIEN

<i>2020 Fattoria Jovic Rose</i>	0.2l 6.90
	0.1l 3.90

Offene Rotweine

FRANKEN

<i>Weingut Thomashof</i>	
<i>Dettelbacher Sonnenleite</i>	0.20l 6.80
<i>2020 Acolon QbA. trocken</i>	0.10l 3.50

Frankreich

<i>Bordeaux</i>	
<i>2020 Brejou</i>	0.20l 6.90
	0.10l 3.50

ITALIEN

<i>Apulien</i>	
<i>2020 Primitivo</i>	0.20l 7.50
<i>Zolla</i>	0.10l 3.90

<i>Veneto</i>	
<i>2020 Campo Fiorini</i>	0.20l 8.20
<i>Masi</i>	0.10l 4.30

<i>Piemont</i>	
<i>2019 Langhe Nebbiolo</i>	0.20l 8.90
<i>Parusso</i>	0.10l 4,60

Destillate 2 cl

Obstbrennerei Wagner Schlaifhausen

<i>Williams</i>	3.50
<i>Ringlobrand</i>	3.50
<i>Quittenbrand</i>	3.50
<i>Brand von der Mollerbuschbirne</i>	3.50
<i>Schlehengeist</i>	3.90

Obstbrennerei Wohlhöfer Schlaifhausen

<i>Fränkische Williams Birne</i>	3.50
<i>Fränkisches Kirschwasser</i>	3.50

Brennerei Keilholz Leutenbach Jahrgang

<i>Williams 2015</i>	4.90
<i>Mollerbuschbirne 2009</i>	4.90
<i>Mirabelle 2009</i>	4.90
<i>Alte Zwetschge 2008</i>	4.90
<i>Kirsch</i>	4.90

Brennerei Siebenhaar Dietzhof

<i>Walberla Bitter Kräuterlikör</i>	3.70
<i>Mirabellen- Brand</i>	3,90
<i>Weintrauben Brand</i>	3,90

Edelbrennerei Kern Schlaifhausen

<i>Zwetschgenwasser 50%</i>	3.50
<i>Walnussgeist</i>	3.50
<i>Johannisbeergeist</i>	3.50

Edelbrennerei Haas Pretzfeld

<i>Schwarzer Johannisbeerbrand</i>	6.90
<i>Kirsch- Brand</i>	7.90
<i>Haselnussgeist</i>	4.50
<i>Himbeer - Brand</i>	7.90

Fränkische Liköre:

<i>Kirschlikör</i>	<i>(Wagner)</i>	3.50
<i>Brombeerlikör</i>	<i>(Wagner)</i>	3.50
<i>Quittenlikör</i>	<i>(Wagner)</i>	3.50
<i>Kümmellikör</i>	<i>(Wagner)</i>	3.50

Brennerei Andre Christon

<i>Williams Birne Jahrgang 2012</i>	8.00
<i>Grappa Jovic Serbien</i>	3,90
<i>Grappa Nonino Reserva Barriques</i>	5,90
Scotch Whisky Single Malt 4cl	
<i>Glenlivet 18 Jahre</i>	10,50
<i>Higlandpark 12 Jahre</i>	8,50
<i>Laphroaig 10 Jahre</i>	7,50

Weißwein 1 l

Castell
2021 Silvaner 26.90

Castell
2021 Bacchus 26.90

Weißwein 0,75 l

Franken

Sommeracher Katzenkopf
2020 Wilm Silvaner trocken Großes Gewächs 52.50

Sommeracher Katzenkopf
2008 Rieslaner Auslese Bocksbeutel 39.50

Sommerach
2009 Wunderbar Cuvee weiß trocken 66.50

Schloss Sommerhausen
2005 Weißer Burgunder Spätlese trocken 55.00

Juliuspital
2018 Silvaner 29.50
2017 Iphöfer Kronsberg Silvaner Erste Lage 34.00

Wirsching
2018 Chardonnay 35.00
2018 Iphöfer Kammer Silvaner Großes Gewächs 55.00

Franken

Max Müller Volckach
2017 GrauWeis 29.50
Burgundercuvee

Waldemar Braun Nordheim
2018 Nordheimer Vögelein 32.50
Blauer Silvaner

Baden

Bernhard Huber
2015 Grauer Burgunder 34.00

Walz
2017 Heitersheimer Maltesergarten 34.00
Chasselas

Pfalz

Christmann 2020 Weißburgunder Pfarrwingert	41.50
Leiner 2021 Grauburgunder Handwerk (Demeter)	29.50
2021 Grauburgunder Leimboden (Demeter)	39.50

Mosel

Heymann-Löwenstein 2020 Riesling Schieferterrassen	39.50
---	-------

Rheinhessen

Adams 2019 Kaliber 25 Chardonnay	46.50
--	-------

Wittmann 2020 Chardonnay Reserve (Bio)	54.50
---	-------

Rheingau

Johannishof 2010 Rudesheimer Berg Roseneck Riesling trocken	33.00
--	-------

2010 Rudesheimer Berg Rottland Erstes Gewächs	41.50
---	-------

Domänenweingut Schloss Schönborn 2011 Pfaffenberg Riesling Kabinett feinherb	29.50
---	-------

Wegeler 2016 Geheimrat „J“ Riesling trocken	34.00
--	-------

2016 Jesuitengarten Riesling Erstes Gewächs	38.50
---	-------

Robert Weil 2021 Riesling trocken	33.00
--------------------------------------	-------

Österreich

Weinviertel

Fidesser 2019 Kapellenberg Grüner Veltliner	49.00
--	-------

Wachau

Weingut Muthenthaler 2015 Vießlinger Stern Grüner Veltliner Veyder-Malberg	66,50
2018 Weidenberg Grüner Veltliner	85,00

Burgenland

Weinbau Velich 2020 Chardonnay " Darscho "	64,50
2020 Chardonnay " Tiglat "	84,50

Italien

Alto Adige DOC

Alois Lageder 2021 Chardonnay	33,00
Kerlerei Tramin 2022 Sauvignon	32,50

Venetien

Ca die Frati 2022 Lugana	34,50
Santi 2021 Lugana Folar	31,00
Pieropan 2021 La Rocca Soave Classico	56,50

Marche

Azienda Santa Barbara 2019 Castelli Di Jesi Verdicchio Riserva " Tardivo Ma Non Tardo "	74,50
Azienda Santa Barbara 2021 Le Vaglie Verdicchio	31,00

Frankreich

Rhône

E. Guigal 2016 Côtes-du-Rhône Blanc (Viognier, Roussane, Marsanne, Clairette)	29,00
--	-------

Domaine Charwin
2020 Chateauneuf Du Pape blanc 67.50

Stephane Ogier
2016 Viognier de Rosine 37.50

2015 Condrieu
La Comme de Malleval 57.50

2016 Condrieu
Maison Les Alexandrines 59.50

2018 Crozes- Hermitage
Maison Les Alexandrines 41.50

Jamet
2017 Condrieu
Vernillon 79.00

Pays D OC

Domaine de Tholomies
2022 La Chapelle Chardonnay Bio 29.50

Burgund

Olivier Leflaive
2014 Saint-Aubin Premier Cru 69.50

Louis Jadot
2021 Meusault 83.50

Jean Monnier & Fils
2019 Puligny Montrachet 85.00

Les Preuses
2016 Chablis Grand Cru 62.50

Laboure-Roi
2003 Chablis 35.00

Emile Durand
2007 Chablis Premier Cru 41.00

Domaine de la Metairie d Alon
2015 Le Palajo Chardonnay 38.00
2017 Le Village 32.50

Domaine Guillot-Broux 2014 Macon Cruzille Les Genievrieres	57.50
2022 Chablis Appellation D`Orgine Protegee	33.50
Languedoc	
Domaine Valensac 2022 Grand Valensac Chardonnay	30.50
2022 Avec Mention Chardonnay	35.50
Loire	
2007 Sancerre La Guiberte	35.50
USA	
Kalifornien	
Ste. Michelle Veneyards 2016 Chardonnay Columbia Valley	35.00
Edna Valley 2017 Chardonnay Central Coast	35.00
K&U Sonderedition 2020 Au Bon Climat Santa Maria Valley Chardonnay	56.00
Oregon	
Weingut Drouhin 2012 Chardonnay Arthur Dundee Hills	48.50
Spanien	
Rueda 2015 Atipyque Verdejo Vino ecologico	29.50
Mallorca Macia Batle 2022 Blanc de blancs Chardonnay	37.00
Torres 2022 Gran Vina Sol Chardonnay	31.50

Rotwein 0,75l

Franken

Weingut Thomashof Eibelstadt

Dettelbacher Sonnenleite 2013 Acolon QbA. trocken	27.50
Dettelbacher Sonnenleite 2014 Merlot QbA. trocken	27.50

Sommerach

Edition St. Valentin 2013 Regent fruchtig Familiengewächs	27.50
2020 Domina trocken Barrique Katzenkopf	33.00
2017 Spätburgunder	39.00

Iphofen Wirsching 2014 Rondos	36.00
-------------------------------------	-------

Sulzfeld am Main Weingut Zehnthof Luckert 2019 Sulzfelder Spätburgunder	39.50
---	-------

Ahr

Deutzerhof

2014 Cossmann - Hehle Spätburgunder trocken	29.00
2008 Caspar C. Spätburgunder	35.00
2008 Grand Duc Spätburgunder	49.00
2009 Mayschusser Mönchberg Spätburgunder Grosses Gewächs	68.00

Baden

Heger 2018 Sonett Spätburgunder	31.00
------------------------------------	-------

Pfalz

Pfaffmann 2018 Pan Noir Cuvee	45.00
----------------------------------	-------

Rheinhessen

Hofmann

2009 Spätburgunder S Barrique

68.00

Österreich

Burgenland

Setzer

2018 Zweigelt

29.50

Italien

Venetien

2020 Campo Fiorini

Masi

32.00

Sartori

2015 RV Rosso Veronese I.G.T.

26.50

Villa Mura

2015 Bardolino

27.50

Apulien

2020 Primitivo

Zolla

29.50

Caseletti

2016 Nero di Troia

2016 Nero di Troia 1850

29.50

34.00

ITagaro

2018 U' Gucci Susumaniello

40.00

Modena

Podere Nottinoce

Cattabrega trocken

Vino Frizzante (Lambrusco)

39.50

Piemont

Burlotto

2017 Barbera d'Alba

33.50

Pasquale Pelissero

2015 Cascina Crosa Dolcetto D'Alba

36.00

Barolo Bussia DOCG "Bricco Visette" 2018

69.50

2019 Langhe Nebbiolo Parusso	34.00
Madaina 2014 Barolo	45.00
Il Pozzo 2014 Barolo	37.50
2007 Barolo	39.50
Valpolicella	
Ripasso 2019 Monte Del Fra	35.00
Ripassa 2019 Zenato	36.00
Zonin 2007 Amarone	59.00
2008 Amarone	59.00
Ca Dei Frati 2015 Amarone	83.50
Movano 2008 Amarone	45.00
Toscana	
Panizzi 2016 Chianti Colli Senesi Vertunno Riserva	29.50
Belvento 2014 Sireno Belvento	33.00
Luce Montalcino 2015 Lucente	56.50
2020 Lucente	51.50
Tenuta La Badiola 2014 Aquagiusta	32.00
2008 Aquagiusta	35.00
Talenti 2017 Brunello di Montalcino	75.00
2012 Brunello di Montalcino Riseeva	95.00
Banfi 2020 Cum Laude	33.00
2021 Chianti Classico	31.50

Sizilien

Donnafugata
2021 La Bella Sedara 29.00

Spanien

Marrques De Vitoria
2001 Rioja Reserva 39.50

Larchago
2013 Rioja Crianza 34.50
2019 Rioja Crianza 29.50

Vina Salceda
Rioja Reserva 2004 34.00

Baron de Ley
2019 Rioja Reserva 35.00

Chile

Ochagavia
2018 Cabernet Sauvignon 29.50

Südafrika

L'Avenir Stellenbosch
2013 Pinotage 39.00

Allesverloren
2019 Shiraz 37.00

Frankreich

Perrin 2019 Chateaneuf Du Pape		57.50
Maisson Les Alexandrins 2017 Cote Rotie,		77.50
Pays d Oc Abbotts Delaunay 2017Syrah		28.50
Corbieres ACO 2019 Jardins D`Aussieres		31.50

BORDEAUX

Haut - Medoc

2006 Château Belgrave	5. Grand Cru Classe	56.00
2005 Chateau Cantemerle	5. Grand Cru Classe	69.00
2016 Chateau Cantemerle	5. Grand Cru Classe	64.00

St. Emilion

2009 Chateau Cheval Noir Zweitwein		44.00
2015 Chateau Cheval Noir		65.00
2015 Chateau Haut Faugeres		44.00

Margaux

1978 Château Brane-Cantenac	2. Grand Cru Classee	185.00
2015 Chateau Lascombes	2. Grand Cru Classee	125.00

Saint Julien

2016 Chateau Talbot		105.00
---------------------	--	--------

Pomerol

2015 Chateau Groupie		59.00
2015 Chateau Chantalouette		55.00
2018 Clos Beauregard		61.00

Saint Estephe

2006Château Le Boscq	Cru Bourgeois Superieur	59.00
2010 Chateau Phelan Segur		145.00
2015 Chateau La Dame de Montrose		79.00

Pauillac

2005 Chateau Pichon Longueville Comtesse de Lalande Zeme Cru		360.00
--	--	--------

Sekt 0,75l

Cremant Brut D`Aegent Chardonnay weiß	26.50
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	31.50

Champagner 0,75l

Roederer	85.00
Pol Roger	85.00
Moet & Chandon	85.00
Taittinger	80.00
Bolinger	99.00
Veuve Clicquot	90.00
Veuve Clicquot La Grande Dame 2006	245.00
Dominique Boulard Grand Cru	80.00
Laurant Perrier	85.00
Veuve Clicquot rose	95.00
Pommery rose	79.00