

TAGESKARTE

VORSPEISE

Knoblauchsländer Feldsalat mit Speck und Croutons	9.50
Jakobsmuschel mit Pflücksalat und Kräuter-Joghurt-Dip	16.90
Spargelsalat mit Ei und Radieschen	12.90

SUPPE

Karotten-Ingwersuppe mit Kresse und Croutons (veget.)	7.90
---	------

HAUPTGANG

Knuspriges Schäufala mit Klößen und Wirsing	19.90
Brust von der Barbarie Ente mit Klößen und Blaukraut	23.90
Ochsenbäckchen vom Hohenloher Rind dazu Kartoffelgratin und Karotten	24.90
Schweizer Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten vom Schwein mit Pommes frites und Salat	20.90
Kalbsleber mit Balsamicosoße, dazu Kräuterseitling, Broccoli und Rösti	24.90
Schweinefilet in Pilzrahm, mit Egerlingen, Rösti und Salat	25.90
Lammrücken unter der Bärlauchkruste mit Pilzen und Macairekartoffeln	31.90
Fangfrischer Skrei von den Lofoten mit Senf-Rieslingsoße, dazu gebratenes Gemüse und Basmatireis	28.90
Aischgründer Karpfen im Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat und Salat	18.50-25.50
Aischgründer Karpfenfilet im Butterschmalz gebacken mit Kartoffelsalat und Salat	24.90
Pilze in Rahm mit Broccoli und gebratenem Semmelknödel (veget.)	21.90
Gemüse aus dem Wok mit Sesamsoße und Basmatireis (vegan)	19.90
Spargel aus Griechenland (ca. 350 g) mit gebratenen Kartoffeln und Eiersoße (veget.)	21.90
Das Besondere USA Prime Filetsteak, 200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	47.50

DESSERT

Bayrisch Creme und Nugatparfait mit Rhabarberragout	10.90
---	-------

Hinweis bezüglich Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe finden Sie in unserer speziellen Mappe

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,
vom Jäger Marco Kraft aus der Wiesenthauer 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	6.90
Aperol Sprizz	0.2l	7.90
Sarti Sprizz	0.2l	7.90
Crodino alkoholfrei	0.2l	6.90
Hugo	0.2l	7.90
Hugo alkoholfrei	0.2l	6.90

VORSPEISEN

Pflücksalat mit Speck und Croutons	9.50
Pflücksalat mit Kernen, Nüssen und Hanfsamen (vegan)	8.90
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senfsoße und kleinem Salat	15.80

SUPPE

Leberknödelsuppe	6.90
------------------	------

BRATEN

Krenfleisch , Meerrettichsauce, Klöße, hausgemachten Preiselbeeren	17.90
Fränkischer Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut	19.90

FLEISCH

Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten vom Schwein mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	18.90
Wiener Schnitzel vom Kalb aus dem Rücken geschnitten, in der Butterschmalzpfanne gebraten mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	26.90
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind , 200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	29.90
Filetsteak vom argentinischen Angusrind , 200g Rohgewicht dazu servieren wir: Salatteller, Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	34.50

FISCH

Forelle Müllerin mit Kartoffelsalat und Salat	25.90
--	-------

SALAT

Großer bunter Salat mit argentinischen Roastbeef	22.90
---	-------

WILD AUS DER SCHLAIFHAUSENER UND WIESENTHAUER JAGD

Rehbraten mit Klößen, Blaukraut und hausgemachten Preiselbeeren

24.90

BIO-FLEISCH AUS DER AUFGZUCHT VOM KLOSTER PLANKSTETTEN

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

23.90

ZUM DESSERT MÖVENPICKEIS

Drei Kugeln Eis	6.90
Drei Kugeln Eis mit Sahne	7.50
Zitroneneis mit Prosecco aufgefüllt	7.90
Walnusseis mit Eierlikör	8.90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8.90
Eiskaffee	6.50
Eisschokolade	6.50
Zwergeneis	3.90

KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN

Große Tasse Kaffee	4.10
Große Tasse entcoffeiniert	4.10
Tasse Kaffee	3.10
Cappuccino	4.00
Milchkaffee	4.70
Latte macchiato	4.90
Affogato (Espresso mit Vanille Eis)	4.90
Espresso	2.50
Doppelter Espresso	3.90
Tasse Tee	3.10
Pfefferminztee mit frischer Minze und Zitrone	4.50

HAUSGEBACKENES

Stück Apfelkuchen	4.20
Stück Käsekuchen	4.20
Stück Torte nach Angebot	4.70
Urrädla	5.70

APÉRITIF

Cremant Brut D`Argent Chardonnay weiß	0,1l	4.90
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	0,1l	5.90
Campari Orange	0,15l	6.90
Sarti Spritz	0,2l	7.90
Crodino alkoholfrei	0,2l	6.90
Hugo	0,2l	7.90
Hugo alkoholfrei	0,2l	6.90
Aperol Spritz	0,2l	7.90
Alkoholfreier Frucht Cocktail	0.2l	5.90

FASSBIERE

Greif Forchheim Helles	0.5l	4.50
Grüner Helles	0.5l	4.80
Radler	0.5l	4.50
Kloster Scheyern Dunkel	0.5l	4.90
Zwickel Kellerbier	0.5l	4.60

WEIZENBIERE DER BRAUEREI GUTMANN 0,5L

Alkoholfreies Hefeweizen		4.70
Hefeweizen		4.70

FLASCHEN BIER

Clausthaler	0.50l	4.50
Pilsner Radeberger	0.33l	3.90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta	0.20l	3.50
Fanta	0.40l	4.50
Coca Cola	0.20l	3.50
Coca Cola	0.40l	4.50
Coca Cola light	0.20l	3.50
Coca Cola light	0.40l	4.50
Mezzo mix	0.20l	3.50
Mezzo mix	0.40l	4.50
Sprite	0.20l	3.50
Sprite	0.40l	4.50
Mineralwasser Selters	0.25l	3.20
Mineralwasser Selters naturell	0,25l	3.20
Mineralwasser Selters	0.75l	6.30
Mineralwasser Selters naturell	0.75l	6.30
Apfelsaftschorle	0.20l	3.40
Apfelsaftschorle	0.40l	4.40
Apfelsaft	0.20l	3,50
Apfelsaft	0.40l	4.50
Traubensaft	0.20l	3.60
Traubensaftschorle	0.40l	4.70
Johannisbeernektar	0.20l	3.60
Johannisbeerschorle	0.40l	4.70
Orangensaft	0.20l	3.60
Orangensaftschorle	0.40l	4.70
Maracujasaft	0.20l	3.60
Maracujasaftschorle	0.40l	4.70

WEINSCHORLEN

Frankenweinschorle	0.20l	4.50
Frankenweinschorle	0.50l	7.90

OFFENE WEIßWEINE

FRANKEN

Weingut Thomashof		
Eibelstadter Kapellenberg	0.20l	6.30
2021 Silvaner trocken	0.10l	3.50

Weingut Thomashof		
Eibelstadter Kapellenberg	0.20l	6.30
2021 Bacchus halbtrocken	0.10l	3.50

ITALIEN

Alto Adige		
2024 Pinot Grigio	0.20l	8.30
Cantina Tramin	0.10l	4.50

Lombardei		
2024 Lugana	0.20l	8.80
Ca dei Frati	0.10l	4.70

FRANKREICH

2022 Chablis	0,20l	8.90
Appellation D`Orgine Protegee	0,10l	4.80

OFFENE ROSÉWEINE

ITALIEN

Lombardei		
Vino Rosato	0.20l	8.80
Ca dei Frati	0.10l	4.70

OFFENE ROTWEINE

FRANKEN

Weingut Thomashof	0.20l	7.20
Dettelbacher Sonnenleite	0.10l	3.90
2024 Acolon QbA. trocken		

FRANKREICH

Bordeaux	0.20l	7.50
2020 Brejou	0.10l	3.90

ITALIEN

Apulien	0.20l	7.90
2024 Primitivo	0.10l	4.30
Zolla		

Lombardei	0.20l	9.60
2022 Ronchedone Vino Rosso	0.10l	4.90
Ca dei Frati		

Piemont	0.20l	9.60
2023 Langhe Nebbiolo	0.10l	4.90
Parusso		

DESTILLATE 2 CL

OBSTBRENNEREI WAGNER SCHLAIFHAUSEN

Williams	3.70
Ringlobrand	3.70
Quittenbrand	3.70
Brand von der Mollerbuschbirne	3.70
Schlehengeist	3.90

OBSTBRENNEREI WOHLHÖFER SCHLAIFHAUSEN

Fränkische Williams Birne	3.70
Fränkisches Kirschwasser	3.70

BRENNEREI KEILHOLZ LEUTENBACH JAHRGANG

Williams 2015	5.50
Mollerbuschbirne 2009	5.50
Mirabelle 2009	5.50
Alte Zwetschge 2008	5.50
Kirsch	5.50

BRENNEREI SIEBENHAAR DIETZHOFF

Walberla Bitter Kräuterlikör	3.70
Mirabellen- Brand	3.90
Weintrauben Brand	3.90

EDELBRENNEREI KERN SCHLAIFHAUSEN

Zwetschgenwasser 50%	3.70
Walnussgeist	3.70
Johannisbeergeist	3.70

EDELBRENNEREI HAAS PRETZFELD

Schwarzer Johannisbeerbrand	6.90
Wildkirsch- Brand	8.50
Haselnussgeist	4.90
Himbeer - Brand	8.50

FRÄNKISCHE LIKÖRE:

Kirschlikör	(Wagner)	3.70
Brombeerlikör	(Wagner)	3.70
Quittenlikör	(Wagner)	3.70
Kümmellikör	(Wagner)	3.70

BRENNEREI ANDRE CHRISTON

Williams Birne Jahrgang 2012	9.00
Grappa Jovic Serbien	3.90
Grappa Nonino Reserva Barriques	6.90

SCOTCH WHISKY SINGLE MALT 4CL

Glenmorangie	18 Jahre	14.00
Higlandpark	12 Jahre	8.50
Laphroaig	10 Jahre	7.50

Weißwein 1 l

Castell 2021 Silvaner	29.50
--------------------------	-------

Castell 2021 Bacchus	29.50
-------------------------	-------

Weißwein 0,75 l

Franken

Sommeracher Katzenkopf 2020 Wilm Silvaner trocken Großes Gewächs	57.50
---	-------

Sommeracher Katzenkopf 2008 Rieslaner Auslese Bocksbeutel	61.50
--	-------

Sommerach 2009 Wunderbar Cuvee weiß trocken	76.50
--	-------

Schloss Sommerhausen 2005 Weißer Burgunder Spätlese trocken	69.00
--	-------

Juliusspital 2022 Silvaner	29.90
2022 Scheurebe	29.90
2022 Rotling	29.90
2017 Iphöfer Kronsberg Silvaner Erste Lage	35.00

Wirsching 2018 Chardonnay	35.00
2018 Iphöfer Kammer Silvaner Großes Gewächs	55.00

Franken Max Müller Volckach 2017 GrauWeiß Burgundercuvee	29.90
---	-------

Waldemar Braun Nordheim 2018 Nordheimer Vögelein Blauer Silvaner	32.50
--	-------

Baden

Walz 2017 Heitersheimer Maltesergarten Chasselas	34.00
--	-------

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

Ansgar Clüsserath	
2023 Riesling Steinreich	39.50

Diehl	
2022 Weißer Burgunder	29.50
2022 Grauer Burgunder	29.50

Rheinhessen

Adams	
2023 Lohpfad	
Chardonnay	46.50

Wittmann	
2023 Chardonnay Reserve (Bio)	68,50

Rheingau

Johannishof	
2010 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling trocken	33.00
2010 Rüdesheimer Berg Rottland Erstes Gewächs	41.50

Domänenweingut Schloss Schönborn	
2011 Pfaffenberg Riesling Kabinett feinherb	29.50

Wegeler	
2016 Geheimrat „J“ Riesling trocken	39.00

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

Robert Weil	
2021 Riesling trocken	36,50

Österreich

Weinviertel

Fidesser	
2019 Kapellenberg Grüner Veltliner	49.00

Wachau

Weingut Muthenthaler	
2015 Vießlinger Stern Grüner Veltliner	66,50
Veyder-Malberg	
2018 Weitenberg Grüner Veltliner	95.00

Burgenland

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

Italien

Toskana

Panizzi	
2019 Vernaccia	31.50

Alto Adige DOC

Alois Lageder	
2021 Chardonnay	35.50

Kerrlerei Tramin	
2022 Sauvignon	35.00

Venetien

Ca dei Frati	
2022 Lugana	34.50
Ca dei Frati	
2022 Broletti Lugana	40.00

Capuzza	
2022 Selva Lugana Sortenrein Einzellage	38.00

Pieropan	
2021 La Rocca Soave Classico	56.50

Marche

Azienda Santa Barbara Stefano Antonucci	
2023 'Pignocco' Castelli di Jesi Verdicchio	31.00
2021 Le Vaglie Verdicchio	33.00
2022 'Arnaldo' Castelli di Jesi Verdicchio	47.50
2019 Castelli Di Jesi Verdicchio Riserva " Tardivo Ma Non Tardo "	74.50
2022 Moss Blanc Verdicchio Superiore	99.50

Frankreich

Rhône

E. Guigal	
2016 Côtes-du-Rhône Blanc (Viognier, Roussane, Marsanne, Clairette)	29.50
Domaine Charwin	
2020 Chateauneuf Du Pape blanc	71.50
Stephane Ogier	
2016 Viognier de Rosine	37.50
2015 Condrieu	
La Comme de Malleva	67.50
2012 Condrieu	
Les Vieilles Vignes	99.00
2016 Condrieu	
Maison Les Alexandrines	64.50
2018 Crozes- Hermitage	
Maison Les Alexandrines	44.50
Jamet	
2017 Condrieu	
Vernillon	110.00
Pays D OC	
Domaine de Tholomies	
2022 La Chapelle Chardonnay Bio	29.50

Burgund

Olivier Leflaive
12014 Saint-Aubin Premier Cru 69.50

Louis Jadot
2021 Meusault 95.00

Jean Monnier & Fils
2019 Puligny Montrachet 85.00

Les Preuses
12016 Chablis Grand Cru 62.50

Laboure-Roi
2003 Chablis 35.00

Emile Durand
2007 Chablis Premier Cru 41.00

Domaine de la Metaire d Alon
2015 Le Palajo Chardonnay 38.00
2017 Le Village 32,50

Domaine Guillot-Broux
2022 Macon Les Combettes 55.50

2022 Chablis
Appellation D`Orgine Protegee 36.50

Languedoc

Domaine Valensac
2022 Grand Valensac Chardonnay 30.50
2022 Avec Mention Chardonnay 36.50

Loire

2007 Sancerre
La Guiberte 35.50

USA

Kalifornien

Ste. Michelle Veneyards
2016 Chardonnay Columbia Valley 35.00

Edna Valley
2017 Chardonnay 35.00
Central Coast

K&U Sonderedition 2020 Au Bon Climat Santa Maria Valley Chardonnay	66.00
---	-------

Oregon

Weingut Drouhin 2012 Chardonnay Arthur Dundee Hills	48.50
---	-------

Spanien

Toro 2023 Banastero Verdejo	34.50
-----------------------------------	-------

Mallorca Macia Batle 2022 Blanc de blancs Chardonnay	39.00
---	-------

Torres 2022 Gran Vina Sol Chardonnay	33.00
--	-------

Rotwein 0,75l

Franken

Weingut Thomashof Eibelstadt

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

Sommerach Edition St. Valentin 2013 Regent fruchtig Familiengewächs	29.50
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 31.00

2008 Grand Duc Spätburgunder 49.00

2009 Mayschossler Mönchberg Spätburgunder
Grosses Gewächs 68.00

Baden

Heger

2018 Sonett Spätburgunder 31.00

Holger Koch

2023 K & U Sonderedition Pinot Noir 39.50

Pfalz

Pfaffmann

2018 Pan Noir Cuvee 45.00

Österreich

Burgenland

Setzer

2018 Zweigelt 31.50

Italien

Venetien

2020 Campo Fiorini
Masi 32.00

Sartori

2015 RV Rosso Veronese I.G.T. 28.50

Villa Mura

2015 Bardolino 28.50

Apulien

2020 Primitivo Zolla	31.50
-------------------------	-------

Caseletti 2016 Nero di Troia	29.50
2016 Nero di Troia 1850	36.00

1Tagaro 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	37.50
---------------------------------	-------

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	69.00
2008 Amarone	99.00

Ca Dei Frati 2015 Amarone	83.50
------------------------------	-------

Movano 2008 Amarone	45.00
------------------------	-------

Marche

2021 Mossone' Santa Barbara	79.00
-----------------------------	-------

Toscana

Le Ginestre 2021 Chianti Riserva	29.50
-------------------------------------	-------

Santa Christina 2021 Rosso	31.50
-------------------------------	-------

Belvento 2014 Sireno Belvento	36.00
----------------------------------	-------

Luce Montalcino 2015 Lucente	56.50
2020 Lucente	51.50

Tenuta La Badiola 2014 Aquagiusta	32.00
2008 Aquagiusta	39.00

Talenti 2017 Brunello di Montalcino	75.00
2016 Brunello di Montalcino Riserva	99.00
2017 Piero	129.00

Banfi 2021 Chianti Classico	31.50
--------------------------------	-------

Frescobaldi 2019 "Castelgiocondo" Brunello di Montalcino	59.50
2021 "Lamaione"	97.00
2022 "Mormoreto"	99.00

Sizilien

Donnafugata 2021 La Bella Sedara	31.50
-------------------------------------	-------

Spanien

Marrques De Vitoria
2001 Rioja Reserva 39.50

Larchago
2013 Rioja Crianza 34.50
2019 Rioja Crianza 31.50

Vina Salceda
Rioja Reserva 2004 34.00

Marques de Cacares
2019 Rioja 31.50

Portugal

Herdade dos Grous Tinto
2015 Aragonez, Alicante Bouschet, Tinta Nacional & Syrah 39.00

Chile

Ochagavia
2018 Cabernet Sauvignon 35.50

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
2017 Syrah 29,50

Corbieres ACO
2019 Jardins D`Aussieres 31.50

BORDEAUX

Haut - Medoc
2006 Château Belgrave 5. Grand Cru Classe 66.00
2005 Chateau Cantemerle 5. Grand Cru Classe 79.00
2016 Chateau Cantemerle 5. Grand Cru Classe 64.00

St. Emilion
2009 Chateau Cheval Noir 44.00
2015 Chateau Cheval Noir 65.00
2015 Chateau Haut Faugeres 49.00

Margaux
1978 Château Brane-Cantenac 2. Grand Cru Classee 185.00
2015 Chateau Lascombes 2. Grand Cru Classee 135.00
2010 Château Cantenac Brown 135.00

Saint Julien
2016 Chateau Talbot 105.00

Pomerol
2015 Chateau Groupie 59.00
2015 Chateau Chantalouette 59.00
2018 Clos Beauregard 71.00

Saint Estephe
2006 Château Le Boscq Cru Bourgeois Superieur 69.00
2010 Chateau Phelan Segur 145.00
2015 Chateau La Dame de Montrose 79.00
Pauillac

2005 Chateau Pichon Longueville
Comtesse de Lalande 2eme Cru auf Anfrage

Sekt 0,75l

Cremant Brut D`Aegent Chardonnay weiß	27.50
Cremant Brut De Loire Ladubay rose	33.50

Champagner 0,75l

Dominique Boulard Grand Cru	80.00
Roederer	95.00
Pol Roger	95.00
Moet & Chandon	95.00
Taittinger	95.00
Veuve Clicquot	99.00
Bolinger	105.00
Dom Perignon 2015 Tribute to Jean-Michel Basquiat	auf Anfrage
Laurent Perrier	95.00
Pommery Rose	95.00
Veuve Clicquot Rose	110.00
Bolinger Rose	135.00
Dom Perignon Rose 2008	auf Anfrage
Salon 2007	auf Anfrage