

## APERITIF

2016 AGUA VIVA ESPUMANTE BRUTO

Quinta de Baixo, Bairrada

0,1 l Euro 14,50

CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT

0,1 l Euro 22,-

CHAMPAGNE BOLLINGER ROSÉ BRUT

0,1 l Euro 26,-

## ALKOHOLFREI

„BLA“ ORGANIC

JASMIN - WEISSER TEE - DARJEELING

Copenhagen Sparkling Tea Company

0,1 l Euro 13,-

CASCARA & KARDAMOM ON THE ROCKS

0,1 l Euro 13,-

## GETRÄNKEBEGLEITUNG

6 VARIANTEN zum Menü – Euro 80,-

# GLASWEISE WEINAUSWAHL

KATSUYAMA „LEI“  
JUNMAI GINJO, PREMIUM SAKE  
Katsuyama, Präfektur Miyagi  
0,05 l Euro 22,-

2021 „LOURO“ GODELLO  
Rafael Palacios, Valdeorras  
0,1 l Euro 13,-

1983 „SOLIST“ WELSCHRIESLING,  
STRASSER STANGL  
Wein- und Sektkellerei Kirchmayr, Kamptal  
0,1 l Euro 26,50

2019 SCHEUREBE TROCKEN ALTE REBEN „VINZ“  
Weingut am Stein / Ludwig Knoll, Franken  
0,1 l Euro 16,-

2014 BAROLO DOCG RAVERA  
Elvio Cagno, Piemont  
0,1 l Euro 35,-

2018 MUSKATELLER AUSLESE  
GODRAMSTEINER MÜNZBERG, VDP.ERSTE LAGE  
Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz  
0,05 l Euro 15,-

6 GLÄSER zu 6 Gängen – Euro 123,-