

CAFÉ DE Paris

COLOGNE

APÉRITIF

| | |
|--|------|
| Lillet et Baie | 7,50 |
| Lillet, Schweppes Wildberry, frische Beeren & Rosenblatt | |
| Aperol Spritz | 7,50 |
| Aperol, Prosecco & Soda | |
| Campari Amalfi | 7,50 |
| Campari, Organics Bitter Lemon | |
| Gaffel Picon | 3,90 |
| Gaffel Kölsch, Picon | |
| Rinquinquin Tonic | 7,50 |
| Französischer Pfirsich Likör mit Tonic | |

SOFTGETRÄNKE

| | |
|---|------|
| Tausquelle Medium / Naturelle | 4,90 |
| 0,5l Flasche | |
| Kölsches Tafelwasser still / laut | 2,20 |
| 0,2l | |
| Kölsches Tafelwasser still / laut | 4,50 |
| 0,7l Flasche | |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | 3,00 |
| 0,2l | |
| Sprite | 3,00 |
| 0,2l | |
| Orangina / Orangina rouge | 3,50 |
| 0,25l | |
| Schweppes | 3,00 |
| Dry Tonic / Bitter Lemon / Wildberry / Ginger Ale / Ginger Beer | |
| 0,2l | |
| Fever Tree Tonic | 4,50 |
| 0,2l | |
| Organics Bitter Lemon | 4,50 |
| 0,25l | |
| Voelkel Säfte | 2,90 |
| Apfel / Rhabarber / Maracuja | |
| 0,2l | |
| Voelkel Säfte als Schorle | 3,50 |
| Apfel / Rhabarber / Maracuja | |
| 0,3l | |
| Red Bull / sugarfree | 4,00 |
| 0,25l | |

BIERE

| | |
|--------------------|------|
| Gaffel vom Fass | 2,40 |
| 0,2l | |
| Heineken | 3,50 |
| 0,2l | |
| Gaffel alkoholfrei | 3,50 |
| 0,33l Flasche | |

CAFÉ

Unser Kaffee ist stets frisch geröstet und stammt von einer kleinen Kölner Rösterei

| | |
|---|-------------|
| Espresso | 2,60 / 3,60 |
| Einfach / doppelt | |
| Espresso Macchiato | 2,90 / 3,90 |
| Einfach / doppelt | |
| Cappuccino | 3,50 |
| Café Creme | 2,90 |
| Café au Lait | 4,50 |
| Latte Macchiato | 3,90 |
| Heißer Kakao | 3,90 |
| Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Bio-Milch | |

THÉ

Alle Beuteltees exklusiv von Kusmi Tea Paris

| | |
|---|------|
| Thé vert Sencha (Organic) | 3,50 |
| Darjeeling No 37 (Organic) | 3,50 |
| Earl Grey (Organic) | 3,50 |
| Thé vert au Jasmin | 3,50 |
| Aqua Rosa | 3,50 |
| Heiße Zitrone frisch gepresst (Organic) | 3,90 |
| Minztee frisch | 3,90 |
| Ingwertee frisch | 3,90 |
| Café de Paris Frische Minze, Ingwer & Zitrone (Organic) | 4,30 |

Cologne
mon Amour!

Wir sind von Herzen Kölner und Kölner mit Herz. Doch geht es um richtig gute Küche, sind wir auch ein bisschen Franzosen.

Wir setzen auf kompromisslose Frische, erstklassige, regionale Zutaten, originalgetreue Rezepte, aber auch Kreativität und lokale Tradition.

LONGDRINKS

| | |
|------------------------------|------|
| Moscow Mule | 9,50 |
| Vodka, Limette, Ginger Beer | |
| Skinny Bitch | 9,50 |
| Vodka, Limette, Soda | |
| Horse's Neck | 9,50 |
| Bourbon, Ginger Ale, Bitters | |
| Cuba Libre | 9,50 |
| Rum, Limette, Cola | |
| Vodka Red Bull | 9,50 |
| Absolut Vodka, Red Bull | |

GIN

| | |
|------------------------|-------------|
| Citadelle / FR | 4cl / 8,00 |
| Saffron / FR | 4cl / 9,00 |
| G Vine Floraison / FR | 4cl / 10,00 |
| Monkey's 47 / DE | 4cl / 11,00 |
| Siegfried / DE | 4cl / 11,00 |
| Tanqueray / UK | 4cl / 7,50 |
| Tanqueray No. Ten / UK | 4cl / 9,00 |
| Beefeater 24 / UK | 4cl / 7,50 |
| Hendrick's / UK | 4cl / 10,00 |
| Gin Maré / ESP | 4cl / 9,00 |
| + Schweppes Dry Tonic | 2,00 |
| + Fever Tree Tonic | 3,50 |

TEQUILA

| | |
|-----------------|-------------|
| Espol Blanco | 4cl / 8,00 |
| Espol Reposado | 4cl / 10,00 |
| Patron Silver | 4cl / 8,00 |
| Patron Reposado | 4cl / 9,00 |

VODKA

| | |
|---------------|------------|
| Absolut Vodka | 4cl / 6,00 |
| Grey Goose | 4cl / 8,50 |
| Belvedere | 4cl / 8,50 |

MALT WHISKY

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Glenfiddich 15 Solera / Speyside | 4cl / 10,50 |
| Glenmorangie Nectar / Highland | 4cl / 12,00 |

BLENDED SCOTCH WHISKY

| | |
|--------------------------|-------------|
| Johnnie Walker Red Label | 4cl / 6,00 |
| Chivas Regal 12 | 4cl / 10,00 |

AMERICAN WHISKY

| | |
|----------------------|------------|
| Maker's Mark Bourbon | 4cl / 7,00 |
| Bulleit Bourbon | 4cl / 7,50 |

RUM

| | |
|----------------------------|-------------|
| Havana Club 3 Jahre | 4cl / 7,00 |
| Havana Club Anejo Especial | 4cl / 8,00 |
| Bacardi 8 | 4cl / 8,00 |
| Appleton 12 | 4cl / 10,00 |

COGNAC & BRANDY

| | |
|----------------|-------------|
| Remy Martin VS | 4cl / 7,50 |
| Hennessy VS | 4cl / 10,00 |

BRÄNDE & TRESTER

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| Nusbaumer Williams Mirabelle | 2cl 5,00 / 4cl 9,00 |
| Drappier Marc de Champagne Très Vieux | 2cl 6,00 / 4cl 10,00 |

LIKÖRE

| | |
|------------------|------------|
| Chartreuse Jaune | 4cl / 7,00 |
| Chartreuse Verte | 4cl / 7,50 |
| Frangelico | 4cl / 6,00 |
| Kahlua | 4cl / 6,00 |
| Cointreau | 4cl / 6,00 |
| Bailey's | 4cl / 6,00 |

BITTERS

| | |
|--------------|------------|
| Aperol | 4cl / 5,00 |
| Campari | 4cl / 5,00 |
| Averna | 4cl / 5,00 |
| Ramazotti | 4cl / 5,00 |
| Jägermeister | 4cl / 5,00 |
| Pimm's No.1 | 4cl / 6,00 |

DIGESTIVE

| | |
|-------------------------|------------|
| Noilly Prat Dry | 5cl / 5,00 |
| Noilly Prat Ambré | 5cl / 7,00 |
| Carpano Antica Formula | 5cl / 7,00 |
| Punt e Mes | 5cl / 5,00 |
| Lillet Blanc | 5cl / 6,00 |
| Lillet Rosé | 5cl / 6,00 |
| Picon Amer | 5cl / 8,00 |
| Chateau Montifaud Blanc | 5cl / 8,00 |
| Chateau Montifaud Rouge | 5cl / 8,00 |
| Pernod | 5cl / 5,50 |
| Ricard | 5cl / 6,00 |
| Pastis 51 | 5cl / 8,00 |

ÖFFNUNGSZEITEN

So. bis Do.: 9 bis 1 Uhr | Küche bis 22 Uhr
Fr., Sa. & Vorfeiertage: 9 bis 3 Uhr | Küche bis 23 Uhr
Frühstück täglich bis 12 Uhr | Sonn- & Feiertage bis 13 Uhr

PETIT DÉJEUNER

Tartine – Geröstete Traditionsbrotst Scheibe von Bäckerei Merzenich belegt...

| | |
|--|-------|
| mit Tomate, Avocado & Bio Spiegelei (1 Ei) | 9,50 |
| mit Ziegenfrischkäse, grüner Spargel & Feige | 10,50 |
| mit Tomate, franz. Schinken & Bio Spiegelei (1 Ei) | 10,50 |
| mit Tomate, Avocado, rosa Roastbeef Scheiben kalt & Bio Spiegelei (1 Ei) | 12,50 |
| mit gebeiztem Lachs, Gurke & Fromage blanc | 11,50 |
| mit Nutella, frischen Beeren & Chantilly Creme | 8,50 |

French Toast mit gemischten Beeren & Chantilly Creme 8,50

Rührei aus 3 Bio Eiern mit Baguette

| | |
|---|-------|
| Natur | 7,50 |
| mit Baconstreifen | 9,50 |
| mit Tomate & Ziegenkäse | 9,50 |
| mit gebeiztem Lachs | 10,50 |
| mit Hähnchenstreifen | 10,50 |
| mit Trüffelcreme & Brie | 12,50 |
| mit spicy Merguez Würstchen (Lamm & Rind) | 11,50 |

PETIT DÉJEUNER – Vite, Vite! 5,50
Croissant, 2 Konfitüren, Butter

PLATS DÉJEUNER „Viva Colonia“ für 2 Personen 21,50
Brotkorb (Körnerbrötchen, Brötchen, Hausbrot, Baguette, Croissant) mit franz. Käse, franz. Salami, franz. Schinken, Konfitüre, Kölscher Honig (Apfelsirup), kl. Obstsalat, kl. Joghurt und 2 wachsweißen Bio Eiern

PANCAKES | SOFT & YUMMY

| | |
|---|--------------------|
| FORÉT mit Brombeeren & Sirup D'epices (3, 4 oder 5 Stück) | 6,50 / 7,50 / 8,50 |
| BANANA JACQUES mit Banane, Nutella & Chantilly Creme (4 Stück) | 8,50 |
| TRÜFFEL & BRIE mit Trüffelcreme & Brie Käse | 12,50 |
| EGGS BENEDICT mit pochiertem Ei, franz. Schinken & Hollandaise | 11,50 |

BOWLS | GESUND & MUNTER

| | |
|---|------|
| BLANC JOGHURT BOWL Cremiger Joghurt, gemischten Früchten, Cereals, Kölscher Honig (Apfelsirup) | 8,50 |
| PORRIDGE – SUPERFOOD (VEGAN) mit gemischten Früchten, Kölscher Honig (Apfelsirup), Cereals & Mandelmilch | 8,50 |

Kontaktlos ins Menü schauen?
Scan den Code und los geht's!
Bitte nach unten scrollen :-)



APÉRITIF

| | |
|--|------|
| Lillet et Baie Lillet, Schweppes Wildberry & frische Beeren | 7,50 |
| Aperol Spritz Aperol, Prosecco & Soda | 7,50 |
| Campari Amalfi Campari, Organics Bitter Lemon | 7,50 |
| Gaffel Picon Gaffel Kölsch, Picon | 3,90 |

SOUPE

| | |
|--|-------|
| Fischsuppe „Café de Paris“ mit Aioli & Croûtons Schmeckt wie ein Spaziergang an der Côte d'Azur | 13,50 |
| Avocado - Gurken - Gazpacho mit Pinienkernen & Petersilie | 10,50 |

ENTRÉES

| | |
|---|---------------|
| Austern Fines de Claire (6 Stück, 12 Stück) mit Vinaigrette & Zitrone | 19,50 / 38,00 |
| Crevettes Rose (10 Stück) mit Aioli & Zitrone | 15,50 |
| 6 Stück Gambas „Pili Pili“ mit Petersilie, Knoblauch & Chili mit geröstetem Baguette, Oh mon Dieu! | 14,50 |
| Rinder Tartar mit Wachteilegelb & geröstetem Brotchip mit Meaux Senf, ein Klassiker macht in Köln halt. | 13,50 |
| Roastbeef mit Perlzwiebel, Cornichon, Remoulade, Salat & Baguette Ein kalter Happen in den warmen Tagen. | 12,50 |
| Quiche du Marche (nach Grand Maman's Rezept) mit saisonalem Gemüse & Salat | 9,50 |
| Gebratene Foie Gras mit Kirschsauce, Zwiebelmarmelade, Salat & Brioche | 14,50 |
| Trüffel-Frites Pommes Frites mit Trüffelbearnaise. Vorsicht Suchtgefahr! | 8,50 |

SALAT

Unsere Salatvariationen enthalten immer Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, geröstete Sonnenblumenkerne & Café de Paris Dressing

| | |
|--|-------|
| Salat „MARTINIQUE“ mit Hähnchenbrust & Pacifico Dip mit gerösteten Erdnüssen & Kokos. CANI Klassiker. Aber gepimpt! | 14,50 |
| Salat „BELMONDO“ mit Filetstreifen vom Angus Rind Unser Fit for Fun Teller. | 18,50 |
| Salat „BARDOT“ mit karam. Ziegenkäse & Agaven-Thymian Sirup Geht immer zu jeder Tageszeit, zu jeder Jahreszeit. | 13,50 |

SALAT | SPECIAL

| | |
|---|----------------------------------|
| Romana Salat „CAESAR“ mit leichtem Parmesan Dressing und wachsweißem Bio Ei. Für unsere Stars und Sternchen. mit Hähnchenstreifen mit Gambas (5 Stück) mit Filetstreifen vom Angus Rind | 12,50 15,50 17,50 18,50 |
| Salat „NIÇOISE“ mit kurz angebratenem Thunfischfilet (Sashimi Qualität) mit Baby-Romana, Bohnen, Kartoffeln, Oliven, Kirschtomaten & Bio Ei Oui, Oui... | 18,50 |

PASTA Wir verwenden ausschließlich frische Pasta von Pasta-Fresca

| | |
|---|----------------|
| Tagliarini mit hauchdünnem Carpaccio vom franz. Rind & frischem Trüffel mit Trüffelcreme und Parmesan, Eure neue Lieblings-Pasta! ...ohne Carpaccio (Vegetarisch) | 20,50 17,50 |
| Rigatoni mit frischem Lachs & Tomatencreme Leg dich rein und iss dich glücklich. | 17,50 |
| Tagliatelle mit Gambas in Knobli - Chili - Öl & frischen Kräutern Soooo sexy! | 18,50 |
| Rigatoni mit Green-Cashew, Nuss-Pistou & Ziegenkäse (Veggie) Schmeckt wie Basilikum Pesto. Echt lecker! | 13,50 |

PLATS | HAUPTSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Steak-Frites vom Black Angus Rind mit Pommes frites & Trüffel Bearnaise Medium gegrillt auf Lavastein. Soooo zart wie Brigitte Bardots Lippen. | 19,50 |
| Gebratener „Loup de Mer“ (filetiert) mit rotem Reis & buntem Salat Genau das Richtige für unsere Fischliebhaber. | 24,50 |
| Lachsfilet auf der Haut gebraten mit frischem Blattspinat Kartoffelpüree & Beurre Blanc | 23,50 |
| Cheeseburger „Cologne“ 100% franz. Rind, Cheddar, Salat & Pommes frites Der ist soooo lecker! | 18,50 |
| Burger „Moulin Rouge“ 100% franz. Rind, frischem Trüffel & Brie Le Trüffel-Cheeseburger is back! | 21,50 |
| Zartes Weidelamm-Filet mit Edamame Kartoffelgratin & Thymianjus | 27,50 |
| Zucchini mit Ratatouille gefüllt auf Safran-Cous Cous (VEGAN) | 13,50 |

STEAK | SPECIAL

| | |
|---|-------|
| Zartes Filet vom Black Angus Rind (300g) auf Lavastein gegrillt mit Bratgemüse à la Provence, Süßkartoffel & Café de Paris Sauce | 36,50 |
| Herzhaftes Entrecôte vom Black Angus Rind (250g) auf Lavastein gegrillt mit Bratgemüse à la Provence, Süßkartoffel & Café de Paris Sauce | 28,50 |

DESSERT

| | |
|---|------|
| Vanille Creme Brûlée mit Minze & frischer Ananas | 7,50 |
| Mousse au Chocolat mit frischen Erdbeeren & Vanilleeis | 7,50 |
| Tonkaporfait à la Melba mit Gewürz-Pfirsich, Himbeersorbet & Kokos | 8,50 |



FROMAGES

Eine Auswahl an französischen Käsesorten 14,50
mit Feige, Trauben, Walnuss, Sirup de Liege & Baguette

EXTRAS

| |
|---|
| Extra Brotkorb mit Butter 2,50 |
| Extra Saucen: Trüffel Bearnaise 4,50 Pacifico Dip 3,50 Thymianjus 4,00 Café de Paris Sauce 4,50 Hausdressing 3,50 |
| Extra Bellagen: Pommes frites 4,50 Kartoffelpüree 5,00 Süßkartoffel 5,00 Roter Reis 5,00 Kartoffelgratin 6,00 Grüner Spargel 6,00 Bratgemüse 5,00 Spinat 5,00 |



ÖFFNUNGSZEITEN

So. bis Do.: 9 bis 1 Uhr | Küche bis 22 Uhr
Fr., Sa. & Vorfeiertage: 9 bis 3 Uhr | Küche bis 23 Uhr
Frühstück täglich bis 12 Uhr | Sonn- & Feiertage bis 13 Uhr

WEIßWEIN

MABEL DE LA ROCHE

Rebsorte: Sauvignon Blanc / Domaine Paul Buisse, Frankreich (Touraine)
Ein Hauch von Basilikum und feuchtem Gras, ein wenig Mineralik und Pfirsich.
Gepaart mit Ziegenkäse führt er zu einem Dauerlächeln...
0,15l 5,50 / 0,75l 22,00

LIEBFRAUMLICH

Rebsorte: Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner, Scheurebe Weingut Hammel & Cie, Deutschland (Pfalz)
Kehlenschmeichler für Liebhaber der klaren Fruchtigkeit. Lächeln garantiert. Einfach nur lecker!
0,15l 5,90 / 0,75l 24,00

CHARDONNAY D'ARDÈCHE VDP

Rebsorte: Chardonnay / Maison Louis Latour, Frankreich (Burgund)
Wie ein Sahnekaramell legt sich dieser so gar nicht uniforme Tropfen auf den Gaumen.
Louis Latour mal anders, eben frech und modern. Unbedingt probieren.
0,15l 6,50 / 0,75l 26,00

GEIL'S

Rebsorte: Grauburgunder / Weingut Büchin, Deutschland (Baden)
Irgendwie Goldgelb... Riecht es hier nach Birnen und Äpfeln? Seidig nicht kratzig und doch Kraftvoll. Einfach GEIL!
0,15l 6,50 / 0,75l 26,00

VOLX RIESLING GUTSWEIN TROCKEN

Rebsorte: Riesling, Weingut Van Volkem, Deutschland (Saar)
Auf der Schlucksala 1 („oh Gott, die Pulle ist noch halb voll!“) bis 10 („huch, schon leer!“)
bekommt dieser Weine eine klare 12! Denkt dabei mal an Apfel und Orange...
0,15l 6,90 / 0,75l 28,00

SANCERRE BLANC AOC

Rebsorte: Sauvignon Blanc, Loire / Domaine de la Garenne
Eleganz, Finesse, Salzigkeit, Stachelbeere, Holunder und Länge.
Die Leisen werden die Lauten sein. Versprochen!
0,15l 8,90 / 0,75l 36,00

URGESTEIN WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN

Rebsorte: Weißburgunder / Weingut Markus Mollitor, Deutschland (Mosel)
Sahnige Birnenaromen nach hauseigenem Trockenheitsprinzip mit Mandelnoblesse.
Aber da kommt noch viel mehr... Mollitor halt!
0,75l 34,00

RHEINGAU RIESLING KABINETT TROCKEN

Rebsorte: Riesling / Weingut Robert Weil, Deutschland (Rheingau) Deutschland (Pfalz)
Weil Weil einfach Weil ist. Alles anders als langweilig, weil von Weil zu Weil eher wenig Weile vergeht. Kabi in Höchstform!
0,75l 48,00

POUILLY-FUMÉ CHÂTEAU DE TRACY AOC

Rebsorte: Sauvignon Blanc / Chateau de Tracy, Frankreich (Loire)
Dass Chateau de Tracy nur Pouilly Fumé kann ist kein Geheimnis mehr, aber dass dieser Wein Gedanken zu Träumen werden lässt schon. Feuerstein, Holunder und Stachelbeernote.
0,75l 59,00

CHABLIS 1ER CRU AOC

Rebsorte: Chardonnay / Maison Louis Latour, Frankreich (Burgund)
Es muss ein Chablis sein von Louis Latour. Stolz, stark, stahlig!
0,75l 65,00

ROTWEIN

CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT CORBIÈRES

Rebsorte: Carignan, Syrah, Grenache / Chateau du Grand Caumont, Frankreich (Corbieres)
Kennt Ihr die neue Praline schon? Grand Cherie, die mit der Corbieres-Kirsche.
0,15l 5,50 / 0,75l 22,00

SKURRILES ROTWEIN-CUVÉE QBA TROCKEN

Rebsorte: Cuvée / Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Deutschland (Pfalz)
Rustikale Beerenaromen mit feiner Textur, starker Körper mit leichten Kräuterruhungen.
Alles eine Frage der Perspektive. Ein Hoch auf das Anderssein.
0,15l 5,90 / 0,75l 22,00

VEREMA RESERVA D.O. RIOJA

Rebsorte: Tempranillo / Bodegas Verema, Spanien (Rioja)
Manche Qualitäten brauchen eben weniger Zeit, beim FC dauert es da schon manchmal etwas länger...
wenn der FC in der Rioja wohnen würde, dann wäre vieles anders.
Eben ein FCchen mit Kirscharömchen und feinem Holzwürzchen.
0,15l 6,90 / 0,75l 28,00

DOMAINE DE VALMOISSINE VDP

Rebsorte: Pinot Noir / Maison Louis Latour, Frankreich (Burgund)
Ja, eindeutig die Frucht des Arbutus ist hier das Hauptaroma. Was das ist? a) Himbeerbaum
b) Stachelbeerbaum c) Holunderbaum d) Erdbeerbaum. Rufen Sie keinen an und gehen Sie nicht
über Los. Trinken Sie lieber weiter.
0,15l 6,90 / 0,75l 28,00

BIG GAME MALBEC, BIO

Rebsorte: Malbec / Big Game, Argentinien (Mendoza)
Kirsche und Kräuter gepaart mit animalischen Aromen machen den Wein so wild, wie gutes Fleisch
es braucht.
0,75l 32,00

CUVÉE SALAMANDRE

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah / Domaine Montrose, Frankreich (Languedoc)
Wann warst Du zum letzten Mal im Orient in einer Gewürzküche und hast einen Cassis getrunken und
dabei angefangen zu lächeln? Ah, ist was länger her. Na dann haben wir hier einen flüssigen „Reminder“.
0,75l 36,00

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Rebsorte: Cinsault, Grenache / Chateau Mont-Redon, Frankreich (Rhône)
Hier kommt Ever Lebenselixir aus dem Herzen Frankreich mit den feurigen Kräutern und der eleganten
Lakritzsüße, der nicht aufhört zu schmecken.
0,75l 68,00

ALOXE-CORTON DOMAINE LATOUR AOC

Rebsorte: Pinot Noir / Maison Louis Latour, Frankreich (Burgund)
Sauerkirscharomatik an Kakao und Graphitnoten...wer den trinkt, weiß eh bescheid!
0,75l 89,00

ROSÉ

LORCHER ROSÉ TROCKEN

Rebsorte: Spätburgunder, Cabernet Sauvignon / Weingut Wurm, Deutschland (Rheingau)
Holla die Lorch-Fee, was für ein Rosé. Himbeere und Waldfrüchte betten den Gaumen samtig ein.
Und am Ende kommt kein böser Wolf!
0,15l 5,90 / 0,75l 24,00

WHISPERING ANGEL

Rebsorte: Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah, Tibouren Château d'Esclans, Frankreich (Provence)
Ruhe!!! Danke. Hörst Du es auch? Schon ein Schluck genügt, um den Namen zum Programm werden zu lassen.
Du hörst noch nichts? Dann nimm noch einen Schluck!
0,75l 55,00

CHAMPAGNER

| | |
|----------------------------|----------------|
| Perrier Jouët Grand Brut | 0,1l / 9,50 |
| Perrier Jouët Grand Brut | 0,75l / 75,00 |
| Ruinart Brut | 0,75l / 95,00 |
| Ruinart Rosé | 0,75l / 110,00 |
| Bollinger Spécial Cuvée | 0,75l / 90,00 |
| Moët & Chandon Imperial | 0,75l / 85,00 |
| Moët & Chandon Ice | 0,75l / 95,00 |
| Perrier Jouët Belle Époque | 0,75l / 190,00 |

CREMANT

CREMANT DE LIMOUX – ROSÉ

Rebsorte:
Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac und Pinot Noir Domaine La Louviere
Es muss nicht immer Champagner sein
...aber nur, wenn es diesen Cremant gibt!
0,1l 6,50 / 0,75l 39,00



Kontaktlos ins Menü schauen?
Scan den Code und los geht's!
Bitte nach unten scrollen :-)

