

# TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM



<b>GEBACKENE GARNELE</b>	PRO STÜCK	<b>6</b>
WASABICRÈME, CHILIMAYONNAISE		
<b>TARANTELLA GURKENSALAT</b>		<b>15</b>
GURKENRAHM, KRONENDILL		
<b>CAESAR SALAT</b>		<b>19</b>
BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN		
MIT 4 GEBRATENEN GARNELEN		<b>27</b>
MIT 180 GR. RINDERFILET		<b>29</b>
<b>KUHMILCH BURRATA</b>		<b>24</b>
TOMATEN, BASILIKUM		
<b>FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“</b>		<b>27</b>
TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA		
<b>FLAMMKUCHEN „ZIEGENKÄSE“</b>		<b>29</b>
ZIEGENKÄSE, WALNUSS, HONIG, BIRNE		

## VORSPEISEN

<b>TAFELSPITZ TERRINE</b>		<b>28</b>
FRÜHLINGSLAUCH, KAROTTE, MEERRETTICH		
<b>SASHIMI</b>		<b>29</b>
VOM YELLOWFIN TUNA ODER IKARIMI LACHS ODER GEMISCHT MIT GEFLÄMMTEN USA GRAIN FED BEEF, SOJASAUCE, WASABI, INGWER		
<b>GEBACKENER BLUMENKOHL</b>		<b>19</b>
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN		
<b>2 PULLED BEEF TACOS</b>		<b>19</b>
RINDERHÜFTE, KORIANDER, KREUZKÜMMEL		
<b>PORKBELLY</b>		<b>19</b>
SPITZKOHL-SENF-SALAT		

<b>BALIK LACHS</b>		<b>26</b>
KARTOFFELPUFFER, KRÄUTERCRÈME		
<b>PATA NEGRA SCHINKEN</b>		<b>29</b>
KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	KLEIN	<b>29</b>
	GROSS	<b>39</b>
<b>OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“</b>		
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI, BROTCHIP		
<b>UND / ODER</b>		
<b>YELLOWFIN TUNA TATAR „ASIA STYLE“</b>		
KORIANDER, PONZUMAYO, KRABBENCHIP		
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES, POMMES FRITES ODER KORN AN KORN		
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN	<b>26</b>
	GROSS	<b>39</b>

## AUS DEM OZEAN

<b>OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR</b>		
KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER, CRÈME FRAÎCHE		
	20 GR.	<b>40</b>
	50 GR.	<b>90</b>
	100 GR.	<b>170</b>

<b>FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN</b>	JE	<b>6,5</b>
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH		

<b>GEBACKENE AUSTERN</b>	3 STÜCK	<b>21</b>
MAISMEHL, CHILIMAYONNAISE		

<b>GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN</b>	3 STÜCK	<b>24</b>
BLATTSPINAT, SAUCE HOLLANDAISE		

<b>SAUTIERTER 1/2 HUMMER</b>		<b>65</b>
KARTOFFELPÜRÉE, TRÜFFEL		

<b>HUMMER VOM GRILL</b>	1/2 HUMMER	<b>59</b>
	1/1 HUMMER	<b>115</b>

<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b>		<b>25</b>
MAISMEHL, AIOLI		

<b>GEBACKENER PULPO</b>		<b>29</b>
MAISMEHL, TOMATENSUGO, OLIVEN		

<b>FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE</b>		
SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT		
	<b>TAGESPREIS</b>	

<b>SEETEUFEL-PICCATA</b>		<b>44</b>
--------------------------	--	-----------

<b>GEGRILLTES ZANDERFILET</b>		<b>39</b>
-------------------------------	--	-----------

<b>GEGRILLTES LOUP DE MER FILET</b>		<b>39</b>
-------------------------------------	--	-----------

ZU ALL UNSEREN FISCHGERICHTEN REICHEN WIR SPINAT, SALZKARTOFFELN & 2-ERLEI SAUCEN.

<b>MEERESFRÜCHTEPLATTE</b>		<b>45</b>
MUSCHELN, GARNELEN, PULPO, KALAMARE, FINES DE CLAIRES, AIOLI		

<b>MIT 1/2 HUMMER</b>		<b>100</b>
<b>MIT ROCKEFELLER AUSTERN</b>		<b>54</b>

## VORSPEISEN VARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN

OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES		
	PRO PERSON	<b>32</b>

## SUPPEN

<b>TOMATEN-CONSOMMÉ</b>		<b>16</b>
FRÜHLINGSLAUCH, RAVIOLI		

<b>CURRY-MAIS-SÜPPCHEN</b>		<b>16</b>
GARNELE, GERASPELTE KOKOSNUSS		

<b>HUMMERSÜPPCHEN</b>		<b>19</b>
GARNELEN, RAHM		

## PASTA

<b>ALL'ARRABIATA</b>		<b>24</b>
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, TOMATEN, PARMESAN		

<b>TRÜFFELNUDELN</b>		
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	KLEIN.	<b>27</b>
	GROSS	<b>36</b>

<b>AL CARCIOFO</b>		<b>29</b>
TORTIGLIONI, ARTISCHOKE, SCHWARZE OLIVEN, GETROCKNETE TOMATE, GESCHMOLZENER BURRATA		

<b>SCAMPI</b>		<b>35</b>
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN		

<b>AL SALMONE</b>		<b>36</b>
TORTIGLIONI, SPINAT, LACHS, PERNOD-PFEFFERSAUCE		

<b>RINDERFILETGESCHNETZELTES</b>		<b>39</b>
TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN, PARMESAN		

<b>ALL'ASTICE</b>		<b>59</b>
TORTIGLIONI, 1/2 HUMMER, GRÜNE ERBSEN, PARMESAN		

## VEGETARISCH

<b>GEBRATENE DIM SUM</b>		<b>19</b>
ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY		

<b>ARTISCHOKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN)</b>		<b>21</b>
VINAIGRETTE, SCHALOTTEN		

<b>ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN)</b>		<b>25</b>
SOJA, TRÜFFEL		

## TARANTELLA MENÜ

I. MILLEFEUILLE VON DER FORELLE  
ROTE BETE, FELDSALAT, JOGHURT

II. TOMATEN-CONSOMMÉ  
FRÜHLINGSLAUCH, RAVIOLI

III. ROSA LAMMRÜCKEN IM TRAMEZINI-MANTEL  
SCHWARZWURZEL, PASTINAKE

IV. MERINGUE  
BAISER, WHISKEY-MASCARPONE, FRUCHTRAGOÛT

<b>MENÜPREIS FÜR 2</b>	<b>95</b>
<b>WEINBEGLEITUNG P.PERSON</b>	<b>70</b>

## FLEISCH

<b>RUMPSTEAK</b>		<b>49</b>
CA. 250 GR., ARGENTINISCHER OCHSE		

<b>ENTRECÔTE LÜNEBURG</b>		
35 TAGE DRY AGED	250 GR.	<b>45</b>
	400 GR.	<b>59</b>

<b>FLANKSTEAK OMAHA, USA</b>		<b>45</b>
CA. 250 GR., USA		

<b>ENTRECÔTE OMAHA, USA</b>		
35 TAGE DRY AGED	400 GR.	<b>73</b>

<b>RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>	200 GR.	<b>47</b>
	300 GR.	<b>63</b>

<b>HERRENFILET</b>	300 GR.	<b>67</b>
SCHMORZWIEBELN		

## AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

<b>CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>		<b>68</b>
CA. 300 GR.P.P.		

<b>DOPPELTES ENTRECÔTE</b>		<b>67</b>
CA. 400 GR.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED		

ZUBEREITUNGSZEIT FÜR CHATEAUBRIAND & ENTRECÔTE  
MINDESTENS 35 MINUTEN

FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE

## STEINBUTT, WAHLWEISE:

### AUS DER TURBOTIÈRE ODER VOM GRILL

ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT  
MINDESTENS 30 MINUTEN

## TAGESPREIS

ZUM FISCH REICHEN WIR SPINAT,  
SALZKARTOFFELN & 2-ERLEI SAUCEN.

## BEILAGEN

<b>TARANTELLA TRÜFFELPOMMES</b>	JE	<b>19</b>
<b>TRÜFFELPÜRÉE</b>	JE	<b>17</b>

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL	JE	<b>8</b>
----------------------------	----	----------

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF	JE	<b>7</b>
---	----	----------

SÜSSKARTOFFELPOMMES	JE	<b>8</b>
---------------------	----	----------

VICHY KAROTTEN, SPINAT, KÜRBISGEMÜSE	JE	<b>8</b>
--------------------------------------	----	----------

GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEMÜSE	JE	<b>9</b>
--	----	----------

PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE	JE	<b>5</b>
---	----	----------

TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP,	JE	<b>2</b>
--	----	----------

TARANTELLA STEAKSAUCE	JE	<b>2</b>
-----------------------	----	----------

<b>PIFFERLINGSBEILAGE</b>	JE	<b>10</b>
---------------------------	----	-----------

## RUSTIKALES

<b>TAFELSPITZ</b>		<b>32</b>
MIT BOUILLONGEMÜSE, MEERRETTICHSAUCE		

<b>OMAS RINDERROULADE</b>		<b>28</b>
<b>KALBSBÄCKCHEN</b>		<b>34</b>

<b>LAMMHAXE</b>		<b>38</b>
-----------------	--	-----------

DAZU SERVIEREN WIR RAHM-SPITZKOHL,  
GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL & JUS.

## CLASSICS

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>		<b>37</b>
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN		

<b>ROSA LAMMRÜCKEN</b>		<b>38</b>
TRAMEZINI-MANTEL, SCHWARZWURZEL, PASTINAKE		

<b>CORDON BLEU</b>		<b>39</b>
MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN		

<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b>		<b>35</b>
KARTOFFELPÜRÉE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS		

<b>KÖNIGSBERGER KLOPSE</b>		<b>26</b>
PÜRÉE, ROTE BETE SALAT, KAPERNSAUCE		

LIEBE GÄSTE, AUF NACHFRAGE BEI UNSEREM SERVICE ERHALTEN SIE EINE ZUTATENLISTE FÜR DEKLARIERUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE, DIE IN UNSEREN PRODUKTEN ENTHALTEN SIND.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND INKLUSIVE SERVICE UND GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER. ÄNDERUNGEN UND IRRTÜMER VORBEHALTEN.

NM 28.08.2023

# WEIN

## CHAMPAGNER

<b>VEUVE CLICQUOT</b> PONSARDIN YELLOW LABEL BRUT 0,1L <b>17</b> 0,75 L <b>100</b>
<b>RUINART</b> „R DE RUINART“ BRUT 0,1L <b>22</b> 0,75 L <b>165</b>
<b>RUINART</b> BRUT ROSÉ 0,1 L <b>26</b> 0,75 L <b>175</b>

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN 0,2 L

<b>2022 WEINGUT MICHEL</b> , GRAUBURGUNDER, „EDITION TARANTELLA“, BADEN DEUTSCHLAND <b>15</b>
<b>2022 WITTMANN</b> , „AUS DEM HÄUSCHEN“ RHEINHESSEN, RIESLING <b>15</b>
<b>2022 LUNAE</b> ETICHETTA GRIGIA, VERMENTINO DOC ITALIEN <b>16</b>
<b>2022 FORCHIR</b> , SAUVIGNON BLANC, FRIAUL, ITALIEN <b>15</b>
<b>2022 WEINGUT HELDE</b> <b>17</b> „JECHTINGER STEINGRUBE“ CHARDONNAY, BADEN, DEUTSCHLAND
<b>2022 WEINGUT MALAT</b> „HÖHLGRABEN“ KREMSTAL GRÜNER VELTLINER, ÖSTERREICH <b>17</b>
<b>2022 QUINTA DE SOALHEIR</b> ALVARINHO „GRANIT“, MINHO <b>17</b>

## OFFENE WEINE

### ROSÉWEIN 0,2 L

<b>2022 WHISPERING ANGEL</b> CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE <b>22</b>
<b>2020 SCHÄFER ROSÉ</b> , RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>14</b>

## OFFENE WEINE

### ROTWEIN 0,2 L

<b>2021 TERRAZAS DE LOS ANDES</b> MALBEC, ARGENTINIEN <b>21</b>
<b>2021 RODRIGUEZ SANZO</b> „LACRIMUS“ TEMPRANILLO, RIOJA <b>20</b>
<b>2020 CH. DE SAINT COSME</b> , CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH <b>15</b>
<b>2017 BEAUMONT</b> „DANGERFIELD SYRAH“ SÜDAFRIKA <b>18</b>
<b>2019 CHÂTEAU CANON</b> <b>CHAIGNAU</b> „CUVE 8A“ FRANKREICH, POMEROL <b>25</b>
<b>2020 TORCICODA TORMARESCA</b> PRIMITIVO SALENTO, ITALIEN <b>22</b>

## SEKT

<b>SCHÄFER RIESLING SEKT</b> 0,1 L <b>10</b> 0,75 L <b>65</b>
<b>JULIUSSPITAL ROSÉ</b> 0,1 L <b>12</b> 0,75 L <b>80</b>

## APERITIFS

<b>SARTI SPRIZZ</b> <b>15</b>
<b>ANDALÖ MULE</b> <b>15</b> SANDORNLIKÖR, GINGER BEER

## SCHORLEN

<b>WEISSWEINSCHORLE</b> 0,3 L <b>12</b>
<b>ROSÉWEINSCHORLE</b> 0,3 L <b>12</b>
<b>TAGESSAFTSCHORLE</b> <b>10</b>

## S P E C I A L O F F E R

**2018 WEINGUT GROSS „STARTIN“ MORILLON ÖSTERREICH 0,2L 20,00**

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN 0,75 L

<b>GROSSE &amp; ERSTE</b> <b>GEWÄCHSE</b>
<b>2017 WEGELER WEINGÜTER</b> <b>GG, RIESLING</b> „ROTHENBERG“ RHEINGAU <b>110</b>
<b>2021 St. ANTONY</b> <b>GG, RIESLING</b> NIERSTEIN PETTENTHAL, RHEINHESSEN <b>100</b>
<b>2019 WEINGUT SALWEY</b> <b>GG, WEISSBURGUNDER</b> STEINGRUBENBERG, BADEN <b>100</b>

<b>2019 WITTMANN</b> <b>GG, RIESLING</b> , WESTHOFEN BRUNNENHÄUSCHEN, RHEINHESSEN <b>160</b>
---

<b>2013 WEINGUT JULIUSSPITAL</b> <b>GG SILVANER</b> WÜRZBURGER STEIN FRANKEN <b>100</b>
--

<b>2020 DÖNNHOFF</b> <b>GG, RIESLING</b> , SCHLOSSBÖCKELHEIMER FELSENBERG, NAHE <b>100</b>
---

<b>2020 DREISSIGACKER</b> "EINZIGACKER", WEISSBURGUNDER, RHEINHESSEN <b>210</b>
--

<b>2019 FRANZ KELLER</b> <b>GG, GRAUBURGUNDER</b> SCHLOSSBERG, BADEN <b>120</b>
--

## FLASCHENWEINE

### ROSÉWEIN 0,75 L

<b>2021 WHISPERING ANGEL</b> CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE <b>60</b> <b>MAGNUM</b> <b>120</b> <b>DOPPELMAGNUM</b> <b>240</b>
---

<b>2022 Rock ANGEL</b> CHÂTEAU D'ESCLANS, PROVENCE <b>80</b>
---

<b>2020 SCHÄFER ROSÉ</b> , RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>50</b> <b>MAGNUM</b> <b>100</b>
--

<b>2021 CHÂTEAU GALUPET</b> , CRU CLASSÉ DE PROVENCE <b>120</b>
--

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN 0,75 L

<b>2021 WEINGUT KLUMPP</b> GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“ BADEN, DEUTSCHLAND <b>70</b> <b>MAGNUM</b> <b>140</b>
---

<b>2015 WEGELER WEINGÜTER</b> „OESTRICHER“ RIESLING RHEINGAU <b>60</b>
--

<b>2020 WEINGUT MALAT</b> „SILBERBICHL“ 1. LAGE, RIESLING ÖSTERREICH <b>100</b>
---

<b>2022 LUNAE</b> ETICHETTA GRIGIA VERMENTINO DOC, ITALIEN <b>60</b>
--

<b>2019 BEAUMONT</b> „NEW BABY“ CHENIN BLANC SÜDAFRIKA <b>100</b>
---

<b>2020 FILIPA PATO</b> „NOSSA TOLA“ BICAL, PORTUGAL <b>90</b>
--

<b>2021 SCHLOSS HALBTURN</b> „AUSTRIAN EAGLE“ GRÜNER VELTLINER ÖSTERREICH <b>60</b>
--

<b>2020 ZAHEL</b> WIENER GEMISCHTER SATZ THE REAL JULES ÖSTERREICH <b>45</b>
---

<b>2020 OMINA ROMANA</b> <b>60</b> „HERMES DIACTOROS BIANCO II“ VIOGNIER, CHARDONNAY LAZIO, ITALIEN
--

<b>2021 JONATHAN PABIOT</b> <b>75</b> "LÉON" POUILLY FUMÉ FRANKREICH <b>140</b> <b>MAGNUM</b>
--

<b>2020 WEGELER WEINGÜTER</b> „GEHEIMRAT J“ RIESLING, RHEINGAU, DEUTSCHLAND <b>70</b> <b>2011 MAGNUM</b> <b>140</b>
--

<b>2022 CANTINA TERLAN</b> "WINKL" SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL, ITALIEN <b>80</b>
---

<b>2018 SCHLOSS HALBTURN</b> „IMPÉRIAL WEISS“ SAUVIGNON B./CHARDONNAY“ ÖSTERREICH <b>110</b>
---

<b>2022 GERARD BOULAY</b> „CHAVIGNOL“ SANCERRE, FRANKREICH <b>80</b>
--

<b>2018 ROBERT MONDAVI</b> <b>120</b> CHARDONNAY NAPA VALLEY, USA
--

<b>2019 WEINGUT SCHÄFER</b> WEISSBURGUNDER/CHARDONNAY, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND <b>55</b>
---

## FLASCHENWEINE

### ROTWEIN 0,75 L

<b>2019 BEAUMONT</b> FAMILY WINES „JACKALS RIVER“ PINOTAGE, SÜDAFRIKA <b>90</b>
---

<b>2010 SCHLOSS HALBTURN</b> PINOT NOIR, ÖSTERREICH <b>150</b>
---

<b>2019 WYNNS</b> „COONAWARRA“ COONAWARRA ESTATE <b>100</b>
---

<b>2015 CHÂTEAU GOMBAUDE-</b> <b>GUILLOT</b> POMEROL, FRANKREICH <b>140</b>
---

<b>2021 RODRIGUEZ SANZO</b> „LACRIMUS“ TEMPRANILLO, RIOJA <b>70</b>
---

<b>2018 NEWTON</b> „THE PUZZLE“ SPRING MOUNTAIN DISTRICT, USA <b>180</b>
---

<b>2014 WEINGUT KRONE</b> „JUWEL“ SPÄTBURGUNDER RHEINGAU, DEUTSCHLAND <b>100</b>
--

<b>2016 CHÂTEAU LÉOVILLE</b> <b>BARTON</b> , RESERVE DE LÉOVILLE BARTON, ST. JULIEN, FRANKREICH <b>130</b>
---

<b>2020 BOEKENHOUTSKLOOF</b> „THE CHOCOLATE BLOCK“, SÜDAFRIKA <b>110</b> <b>MAGNUM</b> <b>200</b>
--

<b>2016 EMMANUEL REYNAUD</b> , DOMAINE DES TOURS ROUGE FRANKREICH <b>100</b>
--

<b>2018 BODEGAS ALION/</b> <b>VEGA SICILIA ALION</b> , SPANIEN <b>220</b> <b>MAGNUM</b> <b>400</b>
--

<b>2018 CORDERO DI</b> <b>MONTEZEMOLO</b> BAROLO „MONFALETTO“, ITALIEN <b>150</b>
--

<b>2018 MULDERBOSCH</b> , „FAITHFUL HOUND“, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA <b>90</b>
---

<b>2019 WEINGUT HEISS</b> <b>50</b> ZWEIGELT- MALINGA UNFILTRIERT ÖSTERREICH
--

<b>2020 CH. DE SAINT COSME</b> , CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“ FRANKREICH <b>60</b>
---

## MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

<b>2022 WEINGUT WITTMANN</b> , „AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING RHEINHESSEN <b>120</b>	<b>2018 SCHLOSS HALBTURN</b> „IMPÉRIAL WEISS“ SAUVIGNON B./CHARDONNAY“ ÖSTERREICH <b>200</b>
<b>2022 CANTINA TERLAN</b> , "WINKL" SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL <b>160</b>	<b>2022 QUINTA DE SOALHEIRO</b> "GRANIT" ALVARINHO PORTUGAL <b>110</b>

## MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

<b>2020 ANIMA NEGRA AN/2</b> MALLORCA, SPANIEN <b>180</b>	<b>2017 D'ARENBERG</b> , „THE DEAD ARM SHIRAZ“, MCLAREN VALE <b>260</b>
<b>2019 TORCICODA</b> <b>TORMARESCA</b> , PRIMITIVO SALENTO <b>160</b>	<b>2011 NUMANTHIA</b> TORO, SPANIEN <b>200</b>

## RARITÄTENKARTE

RM 01.08.2023

VEREHRTE GÄSTE, ZUSÄTZLICH HÄLT UNSER TEAM EINE KARTE MIT EINER EXZELLENTE SELEKTION VON CHAMPAGNER UND INTERNATIONALEN WEINEN FÜR SIE BEREIT.  
ÄNDERUNGEN DER JÄHRGÄNGE SIND VORBEHALTEN.