

CHAMPAGNER WOCHE
BEI JEAN - CLAUDE

„Champagnerwoche“

„Champagner trinke ich am liebsten, wenn ich glücklich bin und wenn ich traurig bin (...). Ich fasse ihn nicht an, außer ich bin durstig!“

Lilly Bollinger



Jean-Claude

BISTRO &
WEINBAR



Übrigens:
 man schänkt 7 Glas aus einer Flasche.
 Darum hier unser berauschendes Angebot für die frivole Runde
 oder ein gepflegt - durstiges Team.

	0,10-Glas	0,375-Fl	0,750-Fl
LAURENT PERRIER Brut	10.50	30.00	59.00
LAURENT PERRIER Harmonie	10.50	-----	59.00
LAURENT PERRIER Brut Rosé	-----	-----	109,00
MOET & CHANDON Brut Imperial	10.50	-----	59.00
MOET & CHANDON ICE 	-----	-----	90.00
VEUVE CLIQUOT Brut	10.50	30.00	59.00
VEUVE CLIQUOT Rich Rosé	-----	-----	90.00
DOM PERIGNON 2009	-----	-----	249.00
DELAMOTTE Brut Rosé	-----	-----	68.00
GRIESEL CUVÉE Blanc & Noir	-----	-----	45.00
JULIUSSPITAL ECHTER SECCO	5.00	-----	23.00
JULIUSSPITAL SECCO Pink demi	5.00	-----	23.00
JULIUSSPITAL CUVÉE PINOT	-----	-----	36.00
JULIUSSPITAL Brut Rosé	-----	-----	27.00
CREMANT DE LOIRE	8.50	-----	36.00
KIR CREMANT CASSIS	8.50	-----	-----
PROSECCO GUJOT Spumante	-----	-----	26.00
PROSECCO DRUSIAN Rosé	-----	-----	30.00

SCHINKEN-KÄSE-TOAST

auf Butters toast. Beinschinken, Tegernseer Bergkäse, gratiniert. Pikante
 Tomatencreme. Cornichongürkchen 6.50

LACHS AUF KÜSTENKARTOFFELN

Schottischer Räucherlachs auf LaRatte Küstenkartoffeln, Rocksalt,
 Saiblingskaviarschmand, Lauchzwiebeln 12.00

GORGONZOLA DIP

Blauschimmelkäsefrischcreme, Quitte, Haselnüsse, dazu unseren
 sensationellen Sesam-Grissini und Baguette zum Dippen 7.00

PIKANTES TARTARBROT

das Holzofenbrot vom Bäcker Schmidt und drauf eine ordentliche
 Portion Weideochsentartar, Schalotten, Sardelle, Kapern 14.00