

VAUX

Speisen

ARTISCHOCKEN-HUMMUS MIT WEISSEN BOHNEN

MIT BAGUETTE

8

JAHRGANGSSARDINEN MIT BAGUETTE

2021 BIS 2025 CAPITAINE COOK 115G

18

CANTARA IN OLIVENÖL UND ZITRONE 115G

12

KÄSEAUSWAHL MAITRE ANTONY

AUSWAHL VON 5 VERSCHIEDENEN SORTEN/ BAGUETTE

19,50

CHARCUTERIEAUSWAHL

AUSWAHL VON ROHSCHINKEN UND WURST/ BAGUETTE

18,50

PÂTÉ EN CROÛTE

MIT CHUTNEY UND WALNÜSSEN

16

LAUCHQUICHE MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE

14

OLIVEN MIT KNÄCKEBROT

8

FELSENAUSTERN FINES DE CLAIRE

6ER

25

MIT EINER FLASCHE CUVÉE VAUX 0,75L

45

GEPICKELTES GEMÜSE MIT DIP

MIT BAGUETTE

8

Unsere Allergenkarte erhalten Sie auf Nachfrage

Alle Preise in € inkl. MwSt

VAUX

Kaviar

KAVIARAUSWAHL VON

DIECKMANN & HANSEN

MERCHANT OF CAVIAR

SINCE 1839

BAERII FRANCE

30 G

60

BON AVEC – 2018 – L'ARTISTE BRUT

FEINE SALZIGKEIT UND CREMIGER SCHMELZ TREFFEN AUF DIE ELEGANTE FRISCHE DES L'ARTIST
– EIN KLASSISCHES, WUNDERBAR AUSGEWOGENES KAVIAR-PAIRING.

SEKT

HAUS



BEARII GERMANY

30 G

60

BON AVEC – 2020 – L'ARTISTE ROSÉ BRUT

DER FEINE SCHMELZ DES BAERII VERBINDET SICH MIT DER FRUCHTIGEN ELEGANZ DES L'ARTIST
ROSÉ – FRISCH, ANIMIEREND UND MIT INTENSIVER SPANNUNG.

OSIETRA UNGARN

30 G

80

BON AVEC – 2019 GEISENHEIM ROTHENBERG RIESLING BRUT

NUSSIG, KOMPLEX UND TIEFGRÜNDIG: OSIETRA UND ROTHENBERG BEGEGNEN SICH AUF
AUGENHÖHE – EIN AUSDRUCKSSTARKES PAIRING MIT GROßER LÄNGE.

OSIETRA ITALIEN

30 G

75

BON AVEC – 2019 ERBACH MARCOBRUNN RIESLING BRUT

DIE FEINE NUSSIGKEIT DES OSIETRA TRIFFT AUF DIE ELEGANTE MINERALITÄT DES MARCOBRUNN
– PRÄZISE, VIELSCHICHTIG UND BESONDERS HARMONISCH.

WIR SERVIEREN UNSERE KAVIAR MIT KARTOFFELCHIPS UND SAUERRAHM

Unsere Allergenkarte erhalten Sie auf Nachfrage

Alle Preise in € inkl. MwSt