



**SPEISEKARTE  
TO GO**

**ALLE SPEISEN KÖNNEN ZUR  
ABHOLUNG BESTELT WERDEN.**

**ALLE GERICHTE KÖNNEN TÄGLICH UNTER  
040.288084280 ODER INFO@HENRIKS.CC  
VON 12-21 UHR BESTELT WERDEN.**

**SONDERWÜNSCHE GERNE ERFRAGEN.**

**WIR FREUEN UNS AUF EUCH!  
EUER HENRIKS TEAM**



# MITTAGSTISCH

**HENRIKS VORSPEISENSALAT  
ODER  
TAGESSUPPE 8 €**

**HÄHNCHENSCHNITZEL 23 €**  
Pommes Frites, Gurkensalat, Preiselbeeren

**HÜHNERFRIKASSEE 21 €**  
Isemarktgemüse, Butterreis

**SELLERIE SCHNITZEL WIENER ART 21 €**  
Lauwarmer Kartoffel Gurkensalat, Preiselbeeren

**RAGÙ ALLA BOLOGNESE 22 €**  
Tagliatelle, Pancetta, Fenchel Zitrone Salat, Grana

**KALBFLEISCH FRIKADELLE 24 €**  
Weißer Spargel a la creme, neue Kartoffeln

**KÖNIGSBERGER KLOPSE 21 €**  
Püree, Kapernsauce, Rote Bete

**PINSA NØRDIC SALMON 24 €**  
Räucherlachs, Gurke, frischer Meerrettich, Rote Bete Kaviar, Dill

**MERLUZZO FILET VOM GRILL RIVIERA 26 €**  
San Marzano-Tomaten, Salsa Verde, Meersalzkartoffeln

**CAESAR SALAD 12 €**  
Römersalatherzen, Parmesan, Croûtons  
Wahlweise dazu:  
Rinderfiletspitzen **12 €** Garnelen **12 €**  
Hähnchenbrust **10 €** Grillgemüse **6 €** Ziegenkäse **8 €**

**HENRIKS SUPER BOWL 20 €**  
Melone, Avocado, Nüsse, Ingwer, Radieschen, Erdbeeren, Rote Bete,  
Landkresse, Spargel, Passionsfrucht-Dressing, Black Quinoa

## DESSERT €

**TAGESDESSERT 8**  
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

**TAGESKUCHEN 6**  
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

## FRISCHE SÄFTE €

**DAILY-SAFT 0,30L**  
Crushed-Eis und Früchte **7**

**DETOX-SAFT 0,30L**  
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter **5**



# STARTERS

## APERITIF

€

<b>ORIGINAL JAMÒN IBÉRICO</b>	50g	100g
<b>PATA NEGRA 17 MONATE GEREIFT</b>	24	45
Vom reinrassigen iberischen Schwein aus Eichelfütterung		
<b>LIGURISCHE TAGGIASCHE UND DE CARLO OLIVEN AUS APULIEN</b>	100g	9
Schwarze, kernlose Oliven, grüne Oliven mit Kern		
<b>KNUSPRIGE COCA TRÜFFEL</b>	26	
Feiner Blätterteigboden, Frischkäse, italienischer Sommertrüffel		

## SALATE & CO

€

<b>SALAT HENRIKS</b>	18
French Dressing, Landkresse, Salatherzen, Chicorée, Radieschen, Tomaten, Nüsse	
<b>AVOCADO-LANDKRESSESALAT</b>	19
Süßkartoffelchips, Nuss Dukkah	
<b>HUMMER SALAT HENRIKS</b>	58
½ Hummer, Wachtelei, Avocado, Limettendressing, Himbeeren	
<b>TATAKI VOM TUNA</b>	29
Yuzusauce, Ginger, Wakame Algensalat, Wasabi-Dip, Tobiko	
<b>CRISPY TEMPURA-GARNELEN</b>	29
Süßer Soja-Dip, Wasabi-Dip	
<b>TATAKI VOM SCHOTTISCHEN LABEL ROUGE LACHSFILET</b>	29
Yuzusauce, Ginger, Wakame Algensalat, Wasabi-Dip, Tobiko	
<b>BURRATA CARCIOFI</b>	24
Artischocken, Kresse, Pomodorrini, Oliven	
<b>BEEF CARPACCIO CIPRIANI</b>	28
Parmesan Reggiano, Amalfi Zitrone, Olivenöl	

## TATAR-SPECIALS

€

<b>BOEUF TATAR DE CHEF</b>	120g	180g
Klassisch, Crème Fraîche, Wachtelei, geröstetes Brot, Gurke	28	37
<b>BOEUF TATAR MI CUIT</b>	120g	180g
Klassisch, Crème Fraîche, Wachtelei, geröstetes Brot, Gurke	28	37
<b>BOEUF TATAR HENNESSY</b>	120g	180g
Cognac Hennessy X.O, geröstetes Brot	31	45
<b>PIKANTES TUNA TATAR</b>	120g	180g
Yuzu, Sesam, Avocado, Shichimi	28	37
<b>LACHS TATAR</b>	120g	180g
Senf-Dip, Pommes Allumettes, Crème Fraîche	28	37
<b>HENRIKS TATAR</b>		180g
<b>ZWEIERLEI ODER DREIERLEI</b>		38
Boeuf Tatar, Tuna Tatar oder Lachs Tatar		
<b>ROTE BETE TATAR</b>		26
Gegrillter Ziegenkäse, Aceto, italienischer Sommertrüffel		

## SUPPEN

€

<b>SPARGELCREMESÜPPCHEN</b>	16
Backerbsen	
<b>RINDERKRAFTBRÜHE</b>	16
Markklößchen, Schnittlauch	

## ALTONAER KAVIAR €

<b>IMPERIAL OSSETRA</b>	20g	50g	125g
<b>AQUAKULTUR</b>	55	138	340

Crème Fraîche, Blinis,  
Melba-Toast, Wachtelei

<b>KAVIAR SPEZIAL A LA BENEDICT</b>	70
20g Kaviar, Briochetoast, Lachstatar, Sc Mousseline, Pochiertes Ei, Kerbel	

<b>SCHLEMMERSCHNITTE HENRIKS</b>	66
Boeuf Tatar, Crème Fraîche, Trüffelrührei, 15g sibirischer Kaviar	

## AUSTERN €

<b>FINES DE CLAIRE IODÉLICES</b>	PRO STÜCK	6
<b>HENRIKS SIGNATURE</b>		
Rote Bete-Vinaigrette, Tomaten-Meerrettich, Zitrone, Chesterbrot		

<b>GRATINIERTE FINES DE CLAIRE</b>	PRO STÜCK	7,5
<b>AUSTER THERMIDOR</b>		
Hollandaise, Trüffel, Spinat, Cognac Hennessy X.O		

<b>FINES DE CLAIRE CEVICHE</b>	PRO STÜCK	6
Ingwer, Chili, Koriander, Limone		



## MEERESFRÜCHTE & CO €

<b>OKTOPUS VOM GRILL CIPRIANI</b>	32
Limone, Kapern, Oliven, Fenchel Confit	

<b>WILDGARNELEN VOM GRILL, GESCHÄLT</b>	41
Tomaten-Meerrettich, Aioli, Safran-Reis, Grill-Zitrone	

<b>HUMMER THERMIDOR (1 KG HUMMER)</b>	1/2	1/1
Süßkartoffel-Pommes, Hollandaise, Trüffel, Spinat, Cognac Hennessy X.O	66	132

<b>HUMMER VOM GRILL (1 KG HUMMER)</b>	1/2	1/1
Süßkartoffel-Pommes, Aioli mit geröstetem Knoblauch, Cocktailsauce	58	116

<b>HUMMER BURGER</b>	58
1/2 Hummer, Aioli, Chiffonade, Avocado, Süßkartoffel-Pommes	

## PASTA, VEGETARISCH & VEGAN €

<b>TRÜFFEL SPAGHETTINI</b>	KLEIN	GROSS
Italienischer Sommertrüffel, Parmesan Reggiano	30	42

<b>LAUWARMER STANGENSPIRGEL</b>	26
Pochiertes Ei, Salsa Verde	

<b>VEGETARISCHER BURGER</b>	26
<b>BEYOND MEAT</b>	
Süßkartoffel-Pommes, Avocado, Cipriani	

<b>KOHLRABISCHNITZEL</b>	26
Romescosauce, Pommes Allumettes, Spargelsalat	

<b>ARTISCHOCKE PRINCE DE BRETAGNE</b>	24
<b>AUS DEM SAFRANSUD</b>	
Verschiedene Dips, Vinaigrette	



## FLEISCH

<b>ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL</b>	<b>38</b>
Preiselbeeren, Zitrone, Gurkensalat, Bratkartoffeln mit Kamptaler Kalbsspeck	
<b>RINDERFILETSPITZEN TERIYAKI</b>	<b>44</b>
Shiitake, Frühlingslauch, Chili, Sesamreis	
<b>HENRIKS BBQ BURGER</b>	<b>26</b>
Barbecuesauce, smoked Cheddar, Avocado, Pommes Frites	

## GRILL FOR ONE

<b>US CLUBSTEAK BLACK ANGUS GREATER OMAHA</b>	<b>89</b>
Striploin "Bone in" Usda-Prime ca. 650g	
Intensiver Geschmack, da am Knochen gereift und gegrillt.	

## GRILL FOR TWO

<b>TOMAHAWK CUT, JOHN STONE, IRLAND</b>	<b>p.P</b>	<b>68</b>
Ribeye, ca. 1150g		
Das Tomahawk ist ein Ribeye am langem Knochen. Es besteht aus drei Muskelsträngen und ist an Saftigkeit nicht zu übertreffen.		

## GRILL FOR MORE

<b>CHATEAUBRIAND, HEIDE FÄRSENFILET</b>	<b>p.P 250g</b>	<b>64</b>
Zarter, feiner Geschmack		
Grill- und Ruhezeit mindestens 45 Minuten.		
Aus Qualitätsgründen bieten wir nur diese Garstufen an: rare, medium rare oder medium.		

## GRILL

<b>POMMERSCHES RIND ENTRECÔTE DRY AGED</b>	<b>300g</b>	<b>56</b>
Fünfwöchige Reifung am Knochen		
<b>HEIDE FÄRSE FILETSTEAK</b>	<b>250g</b>	<b>64</b>
Gentlemans Cut, zarter, feiner Geschmack		
<b>FILET MIGNON</b>	<b>180g</b>	<b>50</b>
Ladies Cut, feiner Geschmack		
<b>FILET MIGNON TARTUFO</b>	<b>180g</b>	<b>64</b>
Sommertrüffel, Trüffelsauce		
<b>SURF AND TURF ½ HUMMER VOM GRILL UND FILET MIGNON</b>		<b>109</b>
Pommes Allumettes, Cocktailsauce, Sauce Béarnaise		

**GRILL- UND RUHEZEIT MINDESTENS 35 MINUTEN.  
ZU ALLEN GRILLGERICHTEN SERVIEREN WIR  
HENRIKS POMMES.**

**BESTE FLEISCHQUALITÄT – BEWUSST AUSGEWÄHLT**  
Wir beziehen unser Fleisch in kleiner Menge direkt von  
ausgewählten Metzgern.

Jede Lieferung steht für höchste Qualität, artgerechte  
Haltung und herausragenden Geschmack.

Die begrenzte Verfügbarkeit und der hohe Anspruch,  
zugunsten eines ehrlichen Produkts, das Sie mit gutem  
Gewissen genießen können.



# MAINS

## FISCH

	€
<b>NORDSEE SEEZUNGE MÜLLERIN</b>	79
Zerlassene Butter, Gurkensalat, Dillkartoffeln	
<b>YELLOW FIN TUNA STEAK TOM KHA</b>	48
Habanero Chili-Salsa, Romana, Pimentos, Süßkartoffel Pommes	
<b>FÄRÖER LACHSFILET VOM GRILL</b>	44
Grüner Spargel, Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln	
<b>WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL</b>	44
Aquarello Zitronenrisotto, Beurre Blanc, Zucchini	
<b>HENRIKS BOUILLABASSE</b>	42
Safran-Knoblauch-Rouille, Crostini, Parmesan	

## TAGESFRISCHER FISCH

BITTE FRAGEN SIE UNSERE SERVICEMITARBEITER.

## SAUCEN

	€
SAUCE BÉARNAISE	4
PFEFFERRAHMSAUCE	4
HENRIKS STEAK SAUCE	3
TRÜFFELROTWEINJUS	8
TRÜFFEL-MAYONNAISE	8
FRISCHE CHILI IN OLIVENÖL	3
KRÄUTERBUTTER	3
HABANERO CHILI SALSA	3
SALSA VERDE	3

## BEILAGEN-SALAT

	€
RAHMGURKENSALAT	8
ROTE BETE SALAT	7
KLEINER GEMISCHTER SALAT	7
BRATKARTOFFELSALAT	10

## GEMÜSE

	€
VICHY MÖHREN	7
BLATTSPINAT MIT MUSKAT	7
GRILLGEMÜSE	10
GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL	10
WALDPILZE	10

## BEILAGEN

	€
BRATKARTOFFELN MIT KALBSSPECK	7
HENRIKS TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE	12
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	8
HENRIKS POMMES	8
TRÜFFEL-POMMES	12
POMMES ALLUMETTES	8



# DESSERTS

## NACHSPEISE

€

### BACKENSHOLZER KÄSE DUO 19

Kuhrohnmilch und Ziegenkäse,  
Nüsse, Fruchtbrot, Rhabarber Chutney

### HENRIKS COUPE DÄNEMARK KLEIN GROSS

Tahiti Vanilleeis, 12 18  
Schokoladensauce, Schlagrahm

### CRÈME BRÛLÉE SUCRE ROUX 15

Himbeersorbet

### RHABARBER TARTE BOURDALOU 15

Sauerrahmeis

### HOLUNDERBLÜTEN PANNA COTTA 15

Erdbeeren

### AFFOGATO AL CAFFÈ 10

Espresso, Vanilleeis

### SPAGHETTIEIS KLEIN GROSS

Vanilleeis, Erdbeersauce, 10 16  
Weiße Schokolade, Schlagrahm

### HAUSGEMACHTE PRALINEN KLEIN GROSS

Variation ohne Alkohol 18 24

## EIS & SORBET

€

### TAHITI-VANILLE 6

### SCHOKOLADE 5

### SAUERRAHM 5

### TAGES-EIS 5

### HIMBEER SORBET 5

### ZITRONEN SORBET 5

## SÜSSWEIN EMPFEHLUNG

€

2010 CHÂTEAU SUDUIRAUT, 5cl 15  
SAUTERNES

2021 DOMAINE CAUHAPÉ 5cl 10  
JURANÇON SÜSSWEIN



# COFFEE & TEA

## KAFFEE & TEE

€

### SEEBERGER SPEZIALITÄTEN

Espresso 4

Espresso doppelt 6

Espresso Macchiato 5

Cappuccino 5

Kaffee 5

Latte Macchiato 5

Flat white 7

Americano 5

### SAMOVA TEE

HIGH DARLING 5

Erstklassiger Darjeeling

TEAM SPIRIT SPACE GRÜNTEE 5

Grüntee, geschmacklich Lemongrass,

Pfefferminze und Orangenschale.

LOW RIDER SPACE GRÜNTEE 5

Grüntee

ORANGE SAFARI 5

Rooibos, frei von Koffein

GARDEN PARTY 5

Früchte und Kräuter mit exotischen

Kostbarkeiten.

FRISCHER MINZTEE 6

FRISCHER INGWERTEE 6



## KÜMMEL

€

<b>HELBING</b>	2cl	3
Hamburgs Kümmel		

## OBSTBRAND

€

<b>ZIEGLER</b>		
Williams	2cl	12
Gravensteiner	2cl	12
Schlehe	2cl	12

## ROCHELT

Williamsbirne	2cl	24
Rochelt Schwarze Ribisel	2cl	26
Schlehe	2cl	28
Gravensteiner	2cl	24
Wildpflaume	2cl	24
Weichsel	2cl	26
Kasteler Vogelbeere-Birne-Pflaume	2cl	26

## PASCALL

Framboise	2cl	5
-----------	-----	---

## COGNAC

€

### HENNESSY

V.S.O.P	2cl	7
X.O	2cl	13
Paradis	2cl	37
Paradis Impérial	2cl	85
Richard	2cl	140

## TEQUILA

€

Tequila Patron Añejo	2cl	8
El Jimador Blanco	2cl	9
El Jimador Reposado	2cl	10
Azul Plata	2cl	22
Azul Reposado	2cl	28
Don Julio 1942	2cl	24
Gran Patrón Platinum Blanco	2cl	22

## BRANDY

€

### GRAN DUQUE DALBA

Solera Gran Reserva	2cl	6
---------------------	-----	---

## ARMAGNAC

€

### FRANCIS DARROZE

Bas Armagnac 12 ans d'age	2cl	18
1971 Bas Armagnac	2cl	28

## CALVADOS

€

### PAPIDOUX

V.S.O.P.	2cl	6
XO	2cl	9

## GRAPPA

€

### BERTA

Berta Riserva del Fondatore Paolo Berta	2cl	28
---	-----	----

### NONINO

Grappa Chardonnay	2cl	7
Grappa Merlot	2cl	7
Grappa Prosecco	2cl	7
Grappa Riserva Imperiale MV	2cl	10

### JOSEPH DROUHIN

Marc de Borgogne	2cl	6
------------------	-----	---

## RUM

€

### RON ZACAPA

Solera 23 Gran Reserva Especial	2cl	8
XO	2cl	12

### PYRAT

XO Reserve	2cl	6
------------	-----	---



## OFFENE WEISSWEINE €

**2024 GRÜNER VELTLINER  
KLASSIK FELS TROCKEN** 0,1L 0,2L  
5 9  
Weingut Leth / Wagram

**2023 WEISSBURGUNDER BUNTSTÜCK  
TROCKEN** 0,1L 0,2L  
5 9  
Dr. Wehrheim / Pfalz

**2024 HENRIKS GRAUBURGUNDER  
TROCKEN** 0,1L 0,2L  
6 12  
Wittmann / Rheinhessen

**2022 HENRIKS RIESLING  
TROCKEN** 0,1L 0,2L  
8 16  
Robert Weil / Rheingau

**2024 SAUVIGNON BLANC  
TROCKEN** 0,1L 0,2L  
6 12  
Gunderloch / Rheinfront

**2024 SANCERRE AOC  
TROCKEN** 0,1L 0,2L  
7 13  
Jean-Max Roger/ Loire

**2023 QUINI - CUVÉE BLANC  
TROCKEN** 0,1L 0,2L  
8 16  
Dr. Loosen / Mosel

**2023 CHABLIS  
TROCKEN** 0,1L 0,2L  
8 16  
Domaine Jean-Paul &  
Benoît Droin / Burgund

**2024 WITTMANN ROSÉ  
TROCKEN FRUCHTIG** 0,1L 0,2L  
6 12  
Wittmann / Rheinhessen

## OFFENE ROTWEINE €

**2015 CHÂTEAU LA CARDONNE** 0,1L 0,2L  
Haut Médoc / France 8 15

**2024 BARBERA D'ALBA** 0,1L 0,2L  
Prunotto / Piemont 7 13

**2024 INSOGLIO DEL CINGHIALE IGT** 0,1L 0,2L  
Biserno / Toskana 8 15

**2022 IZADI TINTO CRIANZA** 0,1L 0,2L  
Artevino - Izadi D.O. Ca. 7 13  
Rioja / Spanien

**2023 SHIRAZ BARROSO** 0,1L 0,2L  
Yalumba / Australien 8 16

**2023 SPÄTBURGUNDER TRADITION** 0,1L 0,2L  
Weingut Künstler / Rheinhessen 6 12

**2023 CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE** 0,1L 0,2L  
Château Montfauncon / Rhône 5 9

**2021 JACKALS RIVER  
PINOTAGE** 0,1L 0,2L  
11 21  
Beaumont / Südafrika

## HENRIKS CUVEES €

**2024 WEISSBURGUNDER  
TROCKEN / NAHE, DÖNNHOFF** 0,75L 40

**2022 RIESLING  
TROCKEN / RHEINGAU,  
ROBERT WEIL** 0,75L 42

**2024 GRAUBURGUNDER  
WITTMANN** 0,75L 40



## WASSER

€

S. PELLEGRINO	0,25L	0,75L
	4	11
ACQUA PANNA	0,25L	0,75L
	4	11
VÖSLAUER STILL	0,25L	
	4	
VÖSLAUER PRICKELND	0,25L	
	4	

## SOFT DRINKS

€

COCA-COLA	0,20L	4,5
COCA-COLA ZERO	0,20L	4,5
FANTA	0,20L	4,5
BITTER LEMON SCHWEPES	0,20L	4,5
GINGER ALE SCHWEPES	0,20L	4,5
TONIC WATER SCHWEPES	0,20L	4,5
SODA WATER SCHWEPES	0,20L	4,5

## TONIC-SPECIALS

€

THOMAS HENRY	0,20L	5
FEVER TREE TONIC WATER	0,20L	5

## SOFT

€

<b>KLINDWORTH</b>	0,20L	4
Apfelsaft, klar / naturtrüb		
Orange		
Rhabarber Nektar		
Kirsche		
Cranberry		
<b>SAFTSCHORLEN</b>	0,4L	7
Alle Säfte mit Mineralwasser als Schorle		
<b>FRISCH GEPRESSTE SÄFTE</b>		
Karottensaft	0,20L	6
Orangensaft	0,20L	8
Daily-Saft mit Crushed-Eis/ Früchten	0,30L	7



## BIER VOM FASS

€

<b>STAUDER PILS</b>	0,20L	0,30L
	3	4
<b>ERDINGER WEIZENBIER</b>	0,30L	0,50L
	4	6

## FLASCHENBIER

€

<b>STAUDER PILS</b>	0,33L
Alkoholfrei	4
<b>ERDINGER WEIZENBIER</b>	0,50L
Alkoholfrei	6



# CHAMPAGNER

## FRANKREICH

€

### CHAMPAGNER RUINART, REIMS

Ruinart Brut Rosé	0,1L	26
Ruinart Brut Blanc de Blancs	0,1L	26

"R" de Ruinart Brut 130

Ruinart Brut Rosé	½ Fl.	90
Ruinart Brut Rosé		175
Ruinart Brut Rosé, Magnum		360

Ruinart Blanc de Blancs	½ Fl.	90
Ruinart Blanc de Blancs		175
Ruinart Blanc de Blancs, Magnum		360
2004 Dom Ruinart Blanc de Blancs		495
2002 Dom Ruinart Rosé		510

### CHAMPAGNER MOËT & CHANDON

Brut Impérial		125
Brut Impérial, Magnum		250

Rosé Impérial		145
Rosé Impérial, Magnum		290
ICE Impérial Rosé		150

### CHAMPAGNER KRUG, REIMS

Grande Cuvée Brut		415
Krug Rosé		560

### CHAMPAGNER DOM PERIGNON, ÉPERNAY

2015 Dom Perignon		395
2008 Limited Edition Lenny Kravitz		725
2008 Dom Perignon, Magnum		890

2013 Dom Perignon Luminous Label		405
2010 Dom Perignon Luminous Label, Magnum		945
2009 Dom Perignon Rosé		645
2008 Dom Perignon Rosé, Magnum		1750
2004 Dom Perignon P2		875

### CHAMPAGNER VEUVE CLICQUOT

Veuve Clicquot Brut		100
---------------------	--	-----

### CHAMPAGNER LOUIS ROEDERER, REIMS

Roederer Brut Premier Collection 245 145

2008 Roederer Brut Premier 165

Roederer Brut Premier, Magnum 300

Roederer Brut Premier, Doppelmagnum 615

Roederer Brut Premier, Methusalem 1300

2015 Brut Nature Philippe Starck 160

2015 Blanc de Blancs Brut 150

2017 Roederer Rosé Vintage 165

2013 Roederer Rosé Vintage, Magnum 330

2015 Roederer Cristal Brut 450

2014 Roederer Cristal Brut, Magnum 945

2002 Roederer Cristal Brut, Methusalem 12500

2013 Roederer Cristal Rosé Brut 950

### CHAMPAGNER SALON

2002 Salon "Le Mesnil" Blanc de Blanc 1850

### CHAMPAGNER POL ROGER, ÉPERNAY

Pol Roger Brut Réserve 110

2015 Pol Roger Blanc de Blanc Brut 210

2015 Pol Roger Brut Rosé 175

### CHAMPAGNER JAQUESSON, DIZY

Jaquesson Cuvée No. 745 395

Jaquesson Cuvée No. 739 Magnum

### CHAMPAGNER TAITTINGER

Brut Reserve 115

Brut Prestige Rosé 265

2008 Comtes De Champagne

### CHAMPAGNER BOLLINGER

Special Cuvée 145

### CHAMPAGNER DELAMOTTE

2007 Blanc de Blancs 110

Blanc de Blancs 100

### CHAMPAGNER LANSON

Black Label Brut 80

Rosé Label Brut 90

### CHAMPAGNER CHARLES HEIDSIECK

Brut Réserve 125

Rosé Réserve 180

# SPARKLING WINE

## SEKT €

---

**HENRIKS SEKT** **33**  
Trocken

**WEGELER SEKT** **69**  
Geheimrat "J" Riesling Sekt brut

**ILYS BLANC** **45**  
Cremant de Loire Blanc brut

**ILYS ROSÉ** **45**  
Cremant de Loire Rosé brut Cabernet

**CHRISTMANN & KAUFFMANN** **120**  
Cuvée No. 204 Brut Nature 2021

## RUINART SPECIAL €

---

**BLANC DE BLANCS** **0,1L 26**

**BRUT ROSÉ** **0,1L 26**

**CHAMPAGNER COCKATIL** **0,1L 28**



HENRIKS