

DIE KAVIARBAR
IM KaDeWe

PEARLOSSOL



GETRÄNKE

APEROL

Aperol Spritz	11,5
Rogn Gin Tonic (mit Störrogen destilliert)	15
Belvedere Vodka	2cl / 5,5
Helbing Kümmel	2cl / 4

BIER

Ratsherrn Pils	0,33l / 4,5
Ratsherrn alkoholfrei	0,33l / 4,5

SOFTS

Tafelwasser – Sprudel / Stil	0,25l / 3
Tafelwasser – Sprudel / Stil	0,7l / 6
Coca Cola / Light	0,25l / 3,5
Tonic Water	0,25l / 4,5
Saftschorle	0,25l / 5

WEISSWEIN

0,1l / 0,75l

<i>Markus Schneider</i>	
2022 Sauvignon Blanc KAITUI	6,5 / 42
2022 Weissburgunder	6,5 / 42
2022 Grauburgunder	6,5 / 42
2022 Riesling ALTE REBEN	9,5 / 56
2022 Chardonnay JOHANNISKREUZ	11 / 58

<i>Weingut Dreissigacker</i>	
PNT & C. Rosé	7 / 49
Riesling VINTAGE	7 / 49
2020 Chardonnay WESTHOFEN	11 / 75
2013 Riesling WUNDERWERK	149

*Jahrgänge können abweichen

ROGEN & KAVIAR

Special Kaviar Tasting

Drei Sorten Kaviar nach Wahl, mit Blinis und Schmand
+ Aufpreis für Beluga Kaviar

60
+ 40

Rogen 20g

Algenkaviar	9
Forelle	12
Felchen	14

Kaviar

	10g	20g	50g
Black Selection	18	32	70
Siberian	22	36	90
Pure	22	36	90
D'Aquitaine	22	36	90
Ossetra	26	44	110
Imperial	35	60	140
Mandarin Gold	35	60	140
Beluga	45	80	180

Alle Rogen & Kaviar werden mit Crème fraîche, Schnittlauch und einer Beilage nach Wahl serviert. (Blinis, Chips, Brioche, Pommes Frites).

Alle Preise in Euro, inkl. Steuern



GETRÄNKE

CHAMPAGNER	0,1l / 0,75l	CHAMPAGNER RARITÄTEN	0,75l
<i>Legras & Haas, Chouilly</i>		<i>Perrier-Jouët, Épernay</i>	
Brut Intuition	15 / 100	Belle Époque Vintage 2014	200
Brut Tradition Rosé	18 / 115	Belle Époque Rosé 2010	510
Blanc de Blancs Brut Grand Cru	18 / 115		
Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru	19 / 125	<i>Krug, Reims</i>	
Blanc de Blancs Millésime Grand Cru 2012	150	Grande Cuvée Brut	350
Cuvée Exigence No.10	180		
<i>Perrier-Jouët, Épernay</i>		<i>Dom Pérignon</i>	
Grand Brut	22 / 130	Vintage 2012	330
Blanc de Blancs	24 / 160		
Blason Rosé	24 / 170		

SCHAUMWEIN & SEKT

<i>Maison Bouvet-Ladubay, Loire</i>	
2019er Crémant Brut "Saphir"	9,5 / 60
2019er Crémant Rose "Saphir"	10,5 / 65

Unser Angebot wechselt je nach naturgegebener Verfügbarkeit. Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. Für Informationen hinsichtlich Allergenen & Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

KAVIARBAR

Drei, Sechs oder Zwölf Nordsee Austern Zitrone, Vinaigrette	19 / 34 / 57
Lobster Roll Brioche, Hummer, Frühlingslauch, Cocktailsauce	29
Egg Benedict Waffel Pochiertes Ei, Räucherlachs, Sauce Hollandaise, Heide-Forellen Kaviar	17
Lobster Waffel Herzhafte Waffel, Hummerfleisch, Sauce Hollandaise, Heide-Forellen Kaviar	23
Krabbencocktail Cocktailsauce, Büsumer Krabben, Meerrettich, Kräuter + 10g Black Selection Kaviar	20 + 16
Brot & Butter Sauerteigbrot, aufgeschlagene Butter, Algenkaviar, Schnittlauchöl	11
Tatar vom Rind konfiertes Eigelb, Radischen, Heide-Forellen Rogen, Pommes Frites + 10g Pure Kaviar	27 + 18

KAVIARBAR

Geflämmtes Sashimi Catch of the Day, Kataifi, Korianderpesto, Chili Öl, Limetten Mayo + 10g Mandarin Gold Kaviar	24 + 28
Caesar Salad Romana Salat, Parmesan, Croutons, Kräuteröl + Argentinische Wildgarnele oder Hähnchen Brust	18 + 14
Gazpacho Verde Gurke, Koriander, Minze, Avocado Tatar	12
Beilagen nach Wahl Pommes Frites, Chips, Brioche, Sauerteigbrot, Salat	8
Eiscreme Vanilleeis, salziges Karamel, Olivenöl, Schokoladenkaviar	10

