

Champagnerbar

B A M B E R G

# Vorspeisen

Frische Austern	5 p. St.
Bruschetta, 3 St.	5
Antipasto Affettato	14
Vitello Tonnato <sup>2</sup>	15
Carpaccio di Manzo	15

# Hauptgerichte

Gegrillte Scampi mit Knoblauchbrot	35
Rinderfilet (200 g) mit Knoblauchbrot	35

# Nachspeisen

Bambergerin	8
Zabaione <sup>10</sup>	7
Kugel hausgemachtes Sorbet	2,5
Frische Ananas	5

# Aperitifs

Ferrari Brut	0,1 l	7
Ferrari Rosé	0,1 l	8
Prosecco	0,1 l	5
Galliano Sour		9
Aperol <sup>1</sup> Spritz		8,5
Sarti Spritz		8,5
Sarti Lemon		8,5
Campari <sup>1</sup> Spritz		8,5
Ramazzotti Rosato Spritz		8,5
Limoncello Spritz		8,5
Campari <sup>1</sup> Amalfi		8,5
Campari <sup>1</sup> Soda / Orange		7
Lillet Wildberry		8,5
Bellini		6
Hugo		8,5
Martini bianco / rosso		7
Negroni		10
Negroni Sbagliato		9
Pornstar Martini		13
Espresso Martini		12

# Alkoholfreie Aperitifs

Pellegrino Sanbitter	0,1 l	4
Pellegrino Crodino	0,1 l	4
Sanbitter Orange		5
Hugo alkoholfrei		6
Bellini alkoholfrei	0,1 l	5
Wildberry Fizz		6,5

# Alkoholfreie Getränke

Fiordilino Frizzante	0,25 l / 0,75 l	3 / 6
Fiordilino Naturale	0,25 l / 0,75 l	3 / 6
Tafelwasser	0,4 l	3
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta	0,2 l	3
Paulaner Spezi	0,33 l	4
Red Bull	0,25 l	4
Säfte: Maracuja, Orange, Johannisbeere, Apfel	0,2 l / 0,4 l	3 / 5

# Champagner / 0,75 l

Moët & Chandon Brut Imperial	95
Moët & Chandon Ice Imperial	110
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé	110
Moët & Chandon Nectar Rosé N.I.R	140
Veuve Clicquot Brut	95
Taittinger Brut Reserve	95
Taittinger Prestige Rosé	110
Bollinger Special Cuvée	95
Ruinart Brut	120
Ruinart Blanc de Blanc	160
Ruinart Brut Rosé	155
Dom Pérignon Vintage 2015	395
Dom Pérignon Luminous	460
Armand de Brignac Brut Gold	480
Laurent-Perrier La Cuvée Brut	85
Laurent-Perrier	130
Laurent-Perrier Grand Siècle 26	320
EPC Brut	80
EPC Blanc de Blanc	90
EPC Blanc de Blanc Grand Cru	90
Hebrart Blanc de Blanc Premier Cru	78
Hebrart Rosé Brut Premier Cru	80
Hebrart Vieilles Vignes Mes Favorites Premier Cru	80
Krug Grande Cuvée	460

Auf Anfrage wird Champagner auch offen ausgeschenkt.  
Alle aufgeführten Champagner enthalten Sulfite.

# Offene Weißweine

Cà dei Frati – Lugana	0,1 l / 0,2 l	5 / 10
Terlan – Terlaner	0,1 l / 0,2 l	6 / 12
Tomaresca Chardonnay	0,1 l / 0,2 l	4 / 8
Roero Arneis	0,1 l / 0,2 l	4 / 8
Grillo – Paolini	0,1 l / 0,2 l	4 / 8
Terlaner – Weißburgunder	0,1 l / 0,2 l	5 / 10
Le Morette – Serai bianco	0,1 l / 0,2 l	4 / 8

# Offene Roséweine

Cà dei Frati – Rosé	0,1 l / 0,2 l	5 / 10
Pescaja – le Flery Rosato	0,1 l / 0,2 l	5 / 10

# Offene Rotweine

Cà dei Frati – Ronchedone	0,1 l / 0,2 l	6 / 12
Primitivo Numero UNO Riserva	0,1 l / 0,2 l	4 / 8
Le Volte dell'Ornellaia	0,1 l / 0,2 l	8 / 15
Barbera d'Alba	0,1 l / 0,2 l	4 / 8
Caparzo Sangiovese	0,1 l / 0,2 l	4 / 8
Chianti Classico	0,1 l / 0,2 l	5 / 10

# Spumante / 0,75 l

Berlucchi 61 Franciacorta Extra Brut	65
Ferrari Perle	75
Ferrari Brut	55
Ferrari Rosé	65
Bellavista Franciacorta	80
Ca' del Bosco Franciacorta	80
Crémant	35
Castell Fraenzi Frizzante	31

# Biere

## Vom Fass:

Weyermann Eraclea Pils	0,3 l / 0,5 l	3,5 / 5
Weyermann Hofbräu Helles	0,3 l / 0,5 l	3,5 / 5
Weyermann Bayerisch dunkel	0,3 l	3,5
Weyermann „Schlotfegerla“	0,3 l	3,5
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	5
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5
Radler	0,3 l	3,5
Mahrs Bräu „aU“	0,25 l	4

# Weyermann Bamberg / 2 cl

Weyerol	8,5
Brände	5
Gins	8

## Rum / 2 cl

Havana Club 7 Jahre	9
Ron Zacapa	9,5
Eminente Reserva 7 Jahre	8
Eminente Reserva 10 Jahre	11
Millonario XO	16
Rum Nation Guatemala XO	11
A. H. Riise	13

## Whisky / 2 cl

Jameson 12 Jahre	8
Cragganmore	9,5
Chivas	7,5
Caol Ila	9
Glenfiddich	10
Glenmorangie	12
Lagavulin	16
Hibiki	12
Yamazaki	14
Talisker 10 Jahre	8

## Cognac / Brandy / 2 cl

Vecchia Romagna	6
Veterano	6
Hennessy	7
Lepanto	8

## Vodka / 4 cl

Absolut	7
Belvedere	9
Grey Goose	9

## Tequila / 2 cl

Volcan Blanco	7
Volcan Reposado	7
Volcan X.A	15

## Gin / 4 cl

Bombay	8
Hendricks	9
Tanqueray	8
Gin Mare	9
Bulldog	8
Monkey	10
Votanikon	9
Roku	9
Poli Marconi 44	8
Malfy Gins	8

Unsere Gins servieren wir standardmäßig mit Schweppes Tonic. Andere Tonics sind auf Wunsch gegen einen Aufpreis von 2 € erhältlich.

## Tonics

Thomas Henry	0,2 l	4
Fever-Tree Mediterranean	0,2 l	4
Monaco / Fentimans	0,2 l	4

# Kaffee

Tasse Kaffee / koffeinfrei	3
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Espresso	2,5
Doppelter Espresso	3,5
Espresso Macchiato	2,8
Tasse Tee (versch. Sorten von Floragold)	3,5

# Digestifs / 2 cl

Ramazzotti	4
Averna	4
Amaro del Capo	4
Montenegro	4
Luciano	4
Limoncello	4
Frangelico	4
Baileys	4
Sambuca	4
Cointreau	4
Amaretto	4
Cynar	4
Jägermeister	4
Fernet Branca / Menta	4
Williams	4
Obstler	4
Caramello	4

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 geschwärzt, 7 Milcheiweiß, 8 koffeinhaltig, 9 Chininhaltig, 10 Süßungsmittel, 11 Phenylalaninquelle, 12 Taurin, 13 genetisch verändert oder aus genetisch veränderten Produkten hergestellt

# Champagnerbar

B A M B E R G

## Öffnungszeiten

Mi – So: 18:00–01:00 Uhr

Mo & Di: geschlossen

Axel Pfab & Francesco Biondolillo