

FRÜHSTÜCK.

Big Mama

Wurst, Käse, Fisch, Rührei, Waffel, Brötchen und Brot,
1 Glas Brut.

29.50

EisANITA

Brötchen – Brot – Croissant - Butter
Wurst & Käse, Tomate Mozzarella Zweierlei Fisch,
Marmelade & Nutella.

18.90

MeeresFRÜHSTÜCK „ARIELLE“

Lachs & Forellen Filet, Brötchen & Brot

16.50

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

Croissant, Marmelade wahlweise Nutella oder Honig

6.80

Der Langener

Brot, Brötchen, Butter, Wurst & Käseplatte
Tomate Mozzarella

13.80

... UND

Avocado-Lachs-Stulle mit Meerrettich	14.50
Avocado-Vollkorn-Sandwich mit Spiegelei	13.50
Burrito mit RührEi, Avocado & Tomate	11.50
Leberkäse gebraten mit Spiegelei und Brot	12.70
Strammer Max	12.70
Frenchtoast mit Banane	9.50
Porridge mit Obst	8.50
Einfaches Ei	2.50
SpiegelEi	6.50
RührEi	7.90
Belgische Waffel mit Obst	8.90
Belgische Waffel mit Puderzucker	7.50
ObstTeller mit Joghurt	8.50
Joghurt mit Obst	5.90

BRUT 0,1 (Riesling, trad. Flaschengärung)	5.70
---	------

OrangenSaft 0,2 frisch gepresst.	5.70
--	------

BRUT d´Orange 0,1 Brut und O-Saft	4.90
---	------

Anitas Eis.

Aus der Theke. Je Kugel 1.80 Euro. Im Haus je Kugel 2.00 Euro. Und Sahne 1.50 Euro

ANITA HEISSKALT.

Spaghetti Eis	8.50	MickeyMouse	6.50
VanilleEis, ErdbeerSauce Weiße SchokoStreußel, Sahne		Schoko-, ErdbeerEis kunterbunte Streusel, Sahne	
HimbeerBecher	9.50	MilchShake	5.90
Vanille-, HimbeerEis, frische Himbeeren, HimbeerSauce, Sahne		... aus den Kugeln unserer EisTheke	
ErdbeerJoghurtBecher	9.50	Belgische Waffel	8.90
Erdbeer,- JoghurtEis, frische Erdbeeren Erdbeeren, Joghurt, Sahne		mit VanilleEis, Erdbeeren, Sahne	
SchokoBecher	9.50	EisKaffee	8.90
SchokoEis, Stracciatella, SchokoStückchen, Schokosauce, Sahne		VanilleEis, Kaffee, Sahne	
BananaSplit	9.50	EisSchokolade	8.90
Vanille-Erdbeer-SchokoEis, Banane, Schoko- und ErdbeerSauce, Sahne		Vanille-, SchokoEis, Kakao Sahne	
NussCaramelBecher	9.50	Anitas LieblingsEis	8.90
Nuss- VanilleEis, Nüsse, Krokant, CaramelSauce, Sahne		ZitronenEis mit Sekt.	
EierlikörBecher	9.50	ApfelStrudel	8.60
Vanille-, Schoko-, StracciatellaEis Eierlikör, Sahne		mit VanilleEis und Sahne	
AmarenaKirschBecher	9.50	Affogato al caffè	5.90
Kirsch-, VanilleEis, AmarenaKirschen, Schattenmorellen, AmarenaSauce, Sahne		Espresso und VanilleEis	
SchwedenBecher	9.50	Iced Coffee (Eiswürfel)	4,20
Vanille-, SchokoEis, Apfelmus, geröstete Mandeln, Sahne		Iced Coffee (VanilleEis)	5,20
FruchtBecher	10,50	Iced Cappuccino	
3 Kugeln Fruchteis mit verschiedenen Früchten		mit Eiswürfeln	4.70
CookieBecher	9.50	mit VanilleEis	5.70
VanilleEis, CooockieEis & Cookies		Iced LatteMacciato	
		mit Eiswürfeln	5.00
		mit VanilleEis	6.00

Anitas Eis ...

... ist ein Milcheis. Ohne Ei.

Es ist kein Geheimnis. Maison de la Glace hat seine Eisherstellung eingestellt.

Wir haben lange überlegt, wie wir weiter vorgehen. Wir konnten keinen anderen Partner finden, der unser Eis nach unseren Vorstellungen herstellt.

Also haben wir begonnen, unsere eigenen Eis-Rezepturen zu entwickeln. Natürlich auf Basis der bekannten Qualität.

Es waren spannende, überraschende und auch lehrreiche Abende, an denen wir unsere Rezepturen kreiert, weiterentwickelt und ausprobiert haben. Unsere Basis – eine ganz besonders frische Frischmilch, die auf kürzestem Weg an uns geliefert wird. Und natürlich verwenden auch wir keine künstlichen Zusatzstoffe und auch kein Palmöl.

Dafür besteht auch unser Eis aus „Luft“.

Luft ist wichtig. Luft gibt dem Eis die weiche Struktur und sorgt dafür, dass sich das Eis nicht zu kalt anfühlt.

Einige der bekannten Hersteller haben einen Lufteinschlag von 75% - bis weit über 100%!

Wir hingegen produzieren unser Milcheis. Mit echten Nüssen, feiner Schokolade, und anderen natürlichen Rohstoffen und einem Luft-Anteil von ca. 20-25%. Weniger geht nicht.

Und da wir in der freien Natur noch keinen Schlumpf gesehen haben – können wir leider kein SchlumpfEis anbieten. Doch sollten Sie einmal einem Schlumpf begegnen, lassen Sie es uns unbedingt wissen. ... 😊

Anitas Küche.

„Alle glücklichen Familien sind einander ähnlich ...“ (Leo Tolstoi)

Doch was macht eine glückliche Familie aus?

Glückliche Familien sitzen gemeinsam zusammen und erzählen. Bei gutem Essen und Trinken. Sie genießen die gemeinsame Zeit. Berichten sich von besonderen Erlebnissen, neuestem Tratsch, fröhlichen Ereignissen. Doch auch von den Herausforderungen des Alltags. Den kleinen Sorgen und größeren Nöten. Den überraschenden Erfolgen, ungewöhnlichen Vorfällen und spannenden Plänen. Unzählige Gedanken.

Wer alles zu unserer Glücklichen Familie zählt? Das entscheiden nur wir allein.

Und unsere gemeinsamen Momente. Unsere gemeinsamen, intensiven Gespräche. Es sind die vielen fröhlichen und auch traurigen Momente, die unsere Beziehungen intensivieren.

Und eine echte Küche sorgt hierbei für Substanz.

Wenn Sie bei uns auf der Suche nach einem Küchengott sind, der Sie in das gelobte Land der High-End Cuisine trägt – dann sind Sie bei uns an der falschen Adresse. Das sind wir sicher nicht. Unsere Küche ist bodenständig. Ehrlich. Unsere Rezepte, sind die Adaptionen aus Kindheitserinnerung. Pure Nostalgie, Geborgenheit und Glücksmomente.

Liebe geht durch den Magen. Und wir sind einfach glücklich, wenn Sie einen Teil unseres Glücks schmecken. Mit jedem Bisschen mehr.

GEBRATENE MAULTASCHEN	10.80
mit gebratenen Champions und Salat	
HAUSEGEMACHTE SEMMELKNÖDEL	10.80
mit Pilzsauce und Salat	
RISOTTO	12.50
hier immer auf unsere Tagesaktuellen Versionen achten. (Scampi-Limone, Champignon, RoteBeete, ... und und und)	
SOLJANKA	10.80
mit französischem Baguette	
AVOCADO-LACHS-STULLE	14.50
mit Meerrettich	
AVOCADO-VOLLKORN-SANDWICH	13.50
mit Spiegelei	
BURRITO MIT RÜHREI,	11.50
Avocado und Tomate	
CAPRESE	9.80
Tomate & Mozzarella	
BIOLEBERKÄSE GEBRATEN	12.70
mit Spiegelei und Brot	
STRAMMER MAX	12.70
RAGOUTFIN	9.80
in einer KöniginPastete	
BEILAGENSALAT	5.80

... UND BITTE IMMER AUCH AUF UNSERE AKTUELLEN TAGESGERICHTE ACHTEN!

SuppenKüche.

Jede Küchenkultur kennt Suppen. Und in Deutschland ist eine Suppe mehr als nur eine Vorspeise oder Zwischenmahlzeit. Suppen und Eintöpfe sind zentraler Bestandteil unserer Ernährung. Und natürlich unserer Küche.

Der Grund hierfür – ziemlich in Vergessenheit geraten:

Im Gegensatz zum Braten bleibt der Fettanteil des Fleisches komplett im Topf erhalten. Und allein darauf kam es an. Es durfte nichts verloren gehen.

Was uns betrifft.

Wir kochen unsere Suppen und Eintöpfe nach den Jahreszeiten oder auch nach unserer aktuellen Lust und Laune. Und wenn wir besonders fröhlich sind, dann schwimmen in der Suppe sogar Sternchen.

Fragen Sie uns einfach nach den Suppen, die wir soeben kochen.

**KartoffelSuppe – HühnerSuppe – KürbisSuppe – KohlSuppe – LinsenSuppe – GemüseSuppe –
– FischSuppe – ErbsenSuppe – FrühlingsSuppe – SpargelSuppe – BlumenkohlSuppe –
KartoffelSuppe - GulaschSuppe – ZwiebelSuppe – ErbsenSuppe – Karottensuppe –
Bohnensuppe – BroccoliSuppe – WaldpilzSuppe – BrunnenkresseSuppe – FlädleSuppe –
MaronenSuppe – PfifferlingSuppe – GurkenSuppe -RoteBeeteSuppe – Möhrensuppe -
KohlrabiSuppe**

Übrigens uns gibt es auch „ToGo“:

Am meisten freuen wir uns natürlich, wenn Sie bei uns sind. Doch Sie können uns auch gerne mitnehmen. Dafür haben wir eine entsprechende „ToGo“- **Ausstattung** an Tellern, Suppen-Transportern und sogar Besteck.

GETRÄNKE. HEISSKALT. UND SOFT.

KAFFEE

1 Kaffee Crema	3.80
2 MilchKaffee	3.90
3 Cappuccino	3.90
4 Latte Macchiato	4.00
5 Espresso	3.50
6 Doppio	4.20
7 Espresso Macchiato	3.80
8 Affogato	5.90
(Espresso mit VanilleEis)	
Schokochino	4.00
Schokolade	4.00
TeeKännchen (Ronnefeldt)	5.40
BabyChino	1.20

... und mit Hafermilch + 0,50

SAFT

Orange frisch gepresst	0,2	5.70
Orange bio	0,2	3.30
Apfel Naturtrüb	0,2	3.30
Johannisbeere	0,2	3.30
... als Schorle	0,2	3.00

SOFT

CocaCola	0,2	3,50
Coke Zero	0,2	3,50
Fanta	0,2	3,50
Sprite	0,2	3,50
BitterLemon	0,2	3,50
TonicWater	0,2	3,50

TAUNUSQUELLE

Mineralwasser 0,25	3.70
Mineralwasser 0,75	8.60
MineralNatur 0,25	3,70
MineralNatur 0,75	8.60

BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE.

Unsere Taunusquelle ist mehr als nur ein neutraler Begleiter. Die ausgewogene Mineralisierung ist das Geheimnis für außergewöhnlichen Geschmack.

So unterstützt sie zuverlässig die Aromen unserer feinen Speisen und erlesenen Weine. Doch auch „pur“ ist sie der erfrischende Genuss.

Unser Kaffee = **Caffè Due Mani.**

Inmitten des Frankfurter Osthafens röstet Caffè Due Mani seine Kaffee-Spezialitäten.

Alle Sorten werden von zwei Händen geröstet. Eben „Due Mani“ = „zwei Hände“

Neben klassischen Espresso-Blends, veredelt Caffè Due Mani auch reine Arabica-Blends und ausgewählte Single-Origin Spezialitätenkaffees (sowohl Micro- als auch Nano-Lots).

Diese sensible Vorgehensweise ermöglicht bei jeder einzelnen Röstung aus den spezifischen Rohkaffees das bestmögliche Ergebnis zu erzielen. Bei Geschmack und Extraktionsfähigkeit.

Die sorgfältige Handarbeit beginnt bei Caffè Due Mani schon zu Beginn einer langen Kaffee-Reise:

Der Kaffee wird idealerweise von Hand gepflückt, sodann von Hand geröstet und von Hand zubereitet. Und so entfaltet Caffè Due Mani seinen unvergleichlichen Geschmack.

Bier & Wein.

Pils	0,33	3.90
Radler/Alster	0,33	3.90
HEFEWEIZEN	0,5	4.90

Pils alkoholfrei	0,33	3.90
Hefeweizen alkoholfrei	0,5	4.90

Bitte immer nach unseren aktuellen Sorten fragen. Wir lassen uns ungern festlegen und genießen dafür umso mehr die freie Wahl zu haben.

WeissWein. Unser Hauswein.

	0.2	0.7
Grauburgunder ein junger Wein mit kräftigem Burgunder-Aroma.	5.90	18.50
Riesling trocken, edel. Fruchtig.	5.90	18.50
Chardonnay spannende Auslese mir faszinierend cremigen Marzipan und Nuss Komponenten.	5.90	18.50

RotWein. Unser Hauswein.

	0.2	0.7
Spätburgunder leichte, fruchtige Aromen überraschen mit angenehmer Resonanz.	5.90	18.50
Regent schwer, ruhig, einfach ... angenehm anspruchsvoll.	5.90	18.50
Dornfelder kraftvoll. Mit dunkel-violetter Farbe. Samtige Brombeere und Schattenmorelle	5.90	18.50

SCHORLE

RotWeinSchorle	5.50
WeißweinSchorle	5.50

„Unser“ Weingut DESOI

seit dritter Generation in Familienbesitz. Steht für Leidenschaft und Engagement. Die uralten Mauern der ehemaligen preußischen Zollstation erzählen ca. 100 Jahre Weinkultur.

Eine Kultur, die Freude an der Gegenwart belebt und jeden Menge Visionen für die Zukunft reifen lässt. Seit vielen Jahren halten unsere Familien vertrauensvollen Kontakt.

Das sehr milde und trockene Klima zeichnet das Anbaugebiet Nahe aus. Beste Voraussetzung für vielseitige Weine, die bereits seit der Römerzeit hier angebaut werden. Der Wein gedeiht auf einer Vielfalt verschiedener Gesteinsunterlagen und Böden. Das ermöglicht die Entwicklung einer sehr großen Bandbreite von Charaktereigenschaften.

Auf Rotliegendem Quarzit und Porphyrt oder auf Lehm- und Lössböden wachsen hier die Rebsorten in bester Qualität. Ganz gleich ob Steillage oder sanfte Hügellandschaft.

Die wohl verbreitetste und international renommierte Rebsorte ist die Rieslingtraube, aus der ein fruchtiger, säurearmer, bekömmlicher und charakterstarker Weißwein gewonnen wird. Unter den Rotweinen dominieren Dornfelder und Spätburgunder. Kleine, feine Familienbetriebe mit Anbauflächen von bis zu 30 Hektar dominieren die Region. Streng unter dem Motto „Klasse statt Masse“.

Wir freuen uns sehr darüber, die Familie Desoi „damals“ für uns entdeckt zu haben. Und „heute“ umso mehr, weil wir hier bei uns deren vielfältige Weinauswahl anbieten können.

ANITAS SummerSouvenirs

don't judge a Wine by its Label.

In aller Welt gibt es spannende Weine zu entdecken. Erzeugt von Menschen mit spannenden Geschichten, die uns begeistern, überraschen, neugierig machen und vielleicht auch einmal herausfordern.

Und genau diese Geschichten, die mit unendlicher Leidenschaft geschrieben werden, möchten wir zu Ihnen tragen.

Die eine Geschichte plätschert leicht. Die Andere ist erfüllend schwer. Dann überzeugt eine Weitere - hochkomplex. Und auf einmal wird es wieder ganz leicht.

Wir wollen uns nicht festlegen. Wir lassen uns einfach darauf ein. Indem wir immer wieder etwas Neues ausprobieren.

Viel Spaß bei Ihrer Entdeckungsreise

0.75 / 0.2

Weiss.

Auxerrois, trocken 0,75, Frieden-Berg 26.00 / 7.50
Weingut Frieden-Berg, Mosel-Saar-Ruwer
2022, trocken

Pinot Noir Rosé Organic Selection, Frey 26.00 / 7.50
BIO Hersteller DE-ÖKO-039, Rheinhessen
2022, trocken

Lugana Riserva, Serce, 36.00/ 10.50
Feliciana Azienda Agricola, Lombardei
2020, trocken

Chateau Goudichaud, blanc, AOP, Graves de Vayres 26.00 / 7.50
Chateau Goudichaud, Bordeaux
2021, trocken

Riesling – Bassermann-Jordan – Pfalz 24.00 / 7.00
2021, trocken

Rot.

Sandrà Primitivo Salento, MABIS, Apulien 26.00 / 7.50
2022, fruchtig

"Trimontium" Grande Réserve Bessa Valley Winery 26.50 / 7.50
Bulgarien, 2019, trocken

Rosé.

"Rosè dune Nuit" 26.00 / 7.50
Peth-Wetz, Rheinhessen
2023, trocken

Wolke TattooEdition 2022 24,00/ 7.00
Trocken. FruchtigFrisch

CHAMPAGNER, CRÉMANT & Co.

0.7 / 0.1

Brut DESOI Riesling.	42,00 / 5.70
Crémant de Bourgogne "Rosé, Paul Delane AC Brut	62.00 / 8,50
"Prince de Sabatier" Crémant de Loire Brut Maison Veuve Amiot	70.00 / 9.50
Pol Roger – Brut Réserve – Champagne	95.00 / -

Sweet.

"Bel Piano" Moscato d´Asti Frizzante Cascina Fonda Piemont 2022, süss	28.00 / 7.50
---	--------------

Und ...

Aperol Spritz	/ 8.00
Limoncello Spritz	/ 8.00
GinTonic	/ 8.00
VodkaTonic	/ 8.00
Lillet	/ 8.00
Campari Orange	/ 8.00
Campari Soda	/ 7.70
Brut d´Orange	/ 4,90

WHISKEY & WHISKY

Glenmorangie 10 years The Original	/ 6,90
Jack Daniels	/ 5.90

SummerSouvenirs – werwiewas

Auxerrois, trocken, weiß, 2022 / Weingut Frieden-Berg / Südmosel

Üppiger Stoff. Banane, Birne, Limette. Satte Aromen, in recht kräftiger, nachhaltiger Wirkung. Und so geht es auch herunter. Mit einem Tupper Mineralität vom Kalksteinboden.

Mediterranes Klima, die Nähe zur Mosel bieten das Perfekte Umfeld für den Weinanbau. Und der Boden unterstützt noch einmal durch wertvollen Muschelkalkstein. Der Nährstoffgehalt ist hoch und ermöglicht die bestmögliche Entwicklung der Aromastoffe. Winzermeister Horst Frieden Sohn Max entwickeln mit Feingefühl und Mut zur Innovation spannende Weine, die auch Gault Millau und Eichelmann begeistern.

Pinot Noir Rosé Organic Selection, Frey.

In den [USA](#) gelten Christopher und Philipp Frey vom Weingut Frey aus Rheinhessen als gefeierte Botschafter des neuen Deutschen Weins. Das hat gute Gründe: Mit geradlinigen und druckvollen Burgundern lassen die Freys sinnfällig werden, warum ihre Heimat Wonnegau heißt. Doch es gelingt ihnen in den Staaten auch, mit einem Cabernet Sauvignon in der 80 \$ - Blockbuster-Liga Erfolge zu feiern.

Lugana Riserva, Serce, Feliciana Azienda Agricola, Lombardei

Schon die Farbe beeindruckt: helles Honiggelb signalisiert das etwas kräftigere Weinerlebnis. Der Wein ein Duft nach Melone und frischen Kräutern. Und wer glaubt, dass ein 2017er Weißwein langsam müde wird, irrt sich gewaltig: Dieser Tropfen ist frisch wie der junge Tag! Massimo Sbruzzi gilt als zweifacher inoffizieller Lugana-Weltmeister. Und er versteht es, seinem Weingut Feliciana am Südufer des Gardasees, den dort heimischen Rebsorten strahlenden Glanz zu verleihen. Feliciana ist ein Aushängeschild der italienischen Lombardei.

Chateau Goudichaud, blanc, AOP, Graves de Vayres, Chateau Goudichaud, Bordeaux

Ein brillanter Wein mit Länge, Struktur und unglaublicher frischer Aromatik. Kiwi, Apfel, Stachelbeere und Limette, umgarnt von weißen Blüten. Sauvignon Blanc, ein wenig Muscadelle und etwas Sémillon
Das Weinbaugebiet Bordeaux ist die berühmteste Weinbauregion der Welt. Kaum eine Region hat solch eine Vielfalt an verschiedenen Weinen und Stilen zu bieten. Die beiden Flüsse Garonne und Dordogne prägen das Land zwischen Ozean und Festland. Das atlantische Klima ist ideal. Bis heute orientieren sich Winzer und Weinnationen an den Vorgaben aus dem Mutterland des Weins.

Sandrà Primitivo Salento, MABIS, Apulien

Dichtes Rubinrot im Glas und kräftige Aromen von Brombeeren und Edelschokolade sind präsent. Wundervoll kräftig, dicht und unterlegt von einer samtigen Tannin-Struktur. Und im Ausklang – Schokolade. Wer Weine mit einer warmen Ausstrahlung mag, kommt an den sonnensatten Rotweinen aus Apulien nicht vorbei. Die Rebsorten Negroamaro und Primitivo haben sich in den letzten Jahren einen hohen Stellenwert erarbeitet.

"Trimontium" Grande Réserve Bessa Valley Winery

Der Duft ist intensiv, rund und wunderbar weinig, die Aromen von reifen Feigen und Pflaumen entwickeln Tiefensog. Liebstöckelkraut und ein Hauch Pfeffer erhöhen die Attraktivität. Herausragend vielschichtig, die Frucht druckvoll und mitreißend, die Tannine von gutmütig seidiger Präsenz, der Nachhall mit Echoeffekt. Bulgarien verfügt über ein unglaubliches Potenzial und eine 8000-jährige Weinbautradition. Die längste der Welt. Und Stephan Graf von Neipperg vereint auf einzigartige Weise bulgarische Weintradition mit französischem Know-how.

Rosé d'une Nuit / Peth-Wetz, Rheinhessen

Seinen Namen trägt der Peth Wetz Rose aus der Estate Linie nicht nur weil die Trauben bei Nacht geerntet wurden. Auch die Schalen durften für eine Nacht eine Liasion mit dem Saft eingehen, bevor daraus dieser fantastische Rosewein gekellert wurde. Ein Rosé Wein, der mit seinen vielen Facetten und seiner dezenten Frucht jeden in seinen Bann zieht.

Crémant de Bourgogne "Rosé", Paul Delane AC Brut:

Ein Rosé-Crémant mit magischer Lässigkeit und himmlischer Aromatik. Brillant funkelnder Roséton, Himbeer- und Erdbeearomen, allerfeinste Perlage sowie Noten von Brot und Nüssen. Im Mund ausgewogen und mit leichten Anklängen an Vanille. Das erzeugt Prickeln und Schauern auf ganz hohem Niveau!

"Prince de Sabatier" Crémant de Loire Brut:

Äußerlich sehr modern und im Innern alten Traditionen folgend: Mit diesem Mix trifft der Crémant Brut von De Chanceny genau meinen Geschmack. Seine lange Reife in den Tuffsteinkellern verleiht ihm eine cremige Finesse, die so typisch ist für die edlen Crémants von der Loire.

"Bel Piano" Moscato d'Asti Frizzante:

Ein recht üppiger Stoff: Aromen von Holunder, Veilchen, getrockneten Aprikosen und Akazienhonig. Trotz seiner wunderbaren Süße wirkt der Moscato von Cascina Fonda immer ungemein frisch und erquickend. Das ist Süße-Säure-Spiel vom Allerfeinsten - und ein unfassbar guter Begleiter zu Erdbeeren oder Speiseeis.

Grande Cuvée 1531 – Crémant de Limoux – Rosé

In der Nase gelbe Äpfel, Birnen, Pfirsich, Zitronen und Limetten auf der einen und Himbeeren und Erdbeeren auf der anderen Seite. Dazu ein dezenter Duft nach Orangenblüten-Honig und heller Brotkruste. Überraschend elegant. Cremige Perlage, sehr sanft prickelnd und dann rote Johannisbeeren, Rhabarber und Aprikosen. Die Säure ist wunderbar integriert und harmonisiert mit der leichten Süße. Schaumwein aus Limoux hat hundert Jahre mehr auf dem Buckel als Champagner und mit dem 1531 Rosé lässt es sich prima darauf anstoßen...

Champagne Pol Roger:

... gehört zu den berühmtesten Häusern der Champagne. Es befindet sich bis heute in Familienbesitz und ist damit eine besondere Rarität. Winston Churchill schätzte einst die Champagner. Und auch heute ist Pol Roger stets begehrt bei Kennern, Genießern und der Prominenz. Etwa die Hälfte der jährlich in den Kellern verarbeiteten Trauben stammen von Böden, die die Familie selbst pflügt. Im Klima der Region reifen die Trauben langsam aus und entwickeln daher ein besonders vielseitiges Profil. Die kalkhaltigen Böden der Champagne unterstützen dies.