

Bienvenue au Bar
Moët & Chandon

Moët & Chandon seit 1743

Dieses magische Geräusch ...

Jede Sekunde knallt irgendwo auf der Welt der Korken einer Moët & Chandon Flasche und bringt zugleich Menschen zusammen.

Der Geschmack von Exzellenz ...

In Ihrem Glas vereinen sich fast 300 Jahre Festlichkeit, Handwerkskunst und Geschichte. Von den königlichen Höfen Frankreichs bis zu den roten Teppichen Hollywoods – die besten Momente werden immer mit einem Glas Moët & Chandon geteilt.

Geboren aus einem Traum ...

Vor Jahrhunderten machte sich Jean Rémy Moët zur Aufgabe, die Magie des Champagners mit der Welt zu teilen. Die erste Lieferung nach Deutschland erfolgte im Jahr 1743, demselben Jahr, in dem das Haus gegründet wurde!

Inspiration für deutsche Ikonen ...

Im Jahr 1858 kam Richard Wagner nach Épernay zu Moët & Chandon und komponierte dort, auf den Cavaillé-Coll-Organen von Paul Chandon, die Einleitung seiner Oper "Tristan und Isolde".

Moët & Chandon x KaDeWe ...

Als das KaDeWe im Jahr 1907 erstmals seine Türen öffnete, brachte das elegante Kaufhaus französische Mode nach Berlin. Seit drei Jahrzehnten verleiht Moët & Chandon dem Einkaufserlebnis im KaDeWe einen Hauch von Luxus.



Illustration von Eléonore Roedel
exklusiv für
Moët & Chandon.



*Haben Sie sich jemals
gefragt, wie viele Bläschen sich
in Ihrem Glas befinden?*

Haben Sie gewusst, dass die Form eines Glases
die Größe und Anzahl der Bläschen beeinflusst?

Das 870er Champagner Glas wurde entwickelt,
um Ihnen das ultimative Geschmackserlebnis zu bieten und dabei
870 Tausend Bläschen zu kreieren – wissenschaftlich nachgewiesen
die ideale Perlage für Moët & Chandon.

Keine Sorge, Sie müssen nicht zählen, sondern nur genießen!

Offene Champagner

0,1l

Moët & Chandon Impérial Brut¹

16

Die kräftige Intensität von grünem Apfel und Zitrusfrüchten. Die Frische von mineralischen Nuancen und weißen Blüten. Die Eleganz von leichten Noten (Brioche, Getreide, frische Nüsse).

Moët & Chandon Rosé Impérial¹

19

Ein lebhaftes, intensives Bouquet von roten Früchten (Walderdbeere, Himbeere, Kirsche). Blumige Nuancen von Rosen. Ein Hauch von Pfeffer.

Moët & Chandon Ice Impérial¹

19

Das kraftvolle Aroma von tropischen Früchten (Mango, Guave). Die Üppigkeit von Steinobst (Nektarine). Eine originelle Note von Himbeere. Auf Eis serviert.

Moët & Chandon Ice Impérial Rosé¹

19

Die Aromen von duftenden roten Beeren und intensiven Sauerkirschen. Nuancen von saftigen Sommerfrüchten: Feige und Nektarine. Eine appetitliche Note von Grenadine. Auf Eis serviert.

Moët & Chandon Grand Vintage 2015¹

22

Nach sechs Jahren im Keller zeigt dieser Champagner bemerkenswerte Finesse. Anfängliche Noten von Brioche und Mandel entwickeln sich zu weißem Pfirsich. Eine großzügige Struktur erinnert an Baumwollblüten und mentholhaltige Nuancen.

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015¹

25

Seine Eleganz verdankt dieser Champagner seiner sechsjährigen Reifezeit. Ein schwarzes und würziges Bouquet aus dunklen Beeren und Walderdbeeren. Am Gaumen ist er kraftvoll und von einer angenehmen Bitterkeit. Noten von Minze und Anis erfrischen den Abgang.

3 x 0,05 l

Moët & Chandon Trio

30

Genießen Sie eine Reise voller sprudelnder Exzellenz mit unserem Moët & Chandon Champagner. Kosten Sie drei unterschiedliche Ausdrücke unseres Hauses, von denen jeder einen einzigartigen Einblick in die Kunst der Weinkreation bietet.
Impérial Brut¹, Rosé Impérial¹ and Grand Vintage 2015¹



Wer steckt
hinter den Kreationen?

Kellermeister Benoît Gouez ist der visionäre Schöpfer von Moët & Chandon.
Jedes Jahr entstehen seine Kreationen aus der Vielfalt der Weine
aus den Weinbergen der Champagne.

„Der charakteristische Stil von Moët & Chandon ist ständig in Bewegung,
da unser Leitprinzip, das wir von Gründer Claude Moët geerbt haben,
darin besteht, die Vielfalt der Champagne-Region zu repräsentieren.
Mit jedem Jahr und jeder Kreation beginnen wir diesen Prozess neu.“

Benoît Gouez
Moët & Chandon Kellermeister

Champagner

	0,75 l	1,5 l
Moët & Chandon Impérial Brut	100	220
Moët & Chandon Rosé Impérial	125	275
Moët & Chandon Ice Impérial	125	
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	125	
Moët & Chandon Grand Vintage 2015	165	
Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015	185	

Moët & Chandon Grand Vintage Collection

	Reifezeit	
Grand Vintage 2006	15 Jahre	550
Grand Vintage 2004	15 Jahre	650
Grand Vintage 2003	13 Jahre	700
Grand Vintage 2002	14 Jahre	750
Grand Vintage 2000	14 Jahre	800
Grand Vintage 1999	22 Jahre	850
Grand Vintage 1996	20 Jahre	1.000
Grand Vintage 1995	20 Jahre	1.050
Grand Vintage 1993	23 Jahre	1.150

Moët & Chandon Rare Limited Bottles · Magnum

	Reifezeit	
Grand Vintage 1990	13 Jahre	7.000
Grand Vintage 1978	23 Jahre	15.000
Grand Vintage 1959	60 Jahre	55.000

Champagner enthält Sulfite

Cocktails



Genießen Sie
Moët & Chandon!

Vom ikonischen French 75 bis zum eleganten Gimlet Impérial
haben wir die Welt der Champagner-Cocktails
seit den 1850er Jahren geprägt,
so etwa auch auf den prestigeträchtigen Decks der Titanic
auf denen der Moët & Chandon Punch Romaine serviert wurde.

Gimlet Impérial^{5,1}

17

Eine Hommage an Admiral Sir Thomas Gimlette, einen britischen Militärarzt, der den Männern der Royal Navy in Ostindien zur Vorbeugung gegen Skorbut täglich eine Dosis Zitronensaft verabreicht haben soll, dem er Gin hinzufügte, um das Mittel für die Seeleute „attraktiver“ zu machen.

Moët & Chandon Impérial Brut · Holunderblütenlikör · Ingwerlikör

Royal Red^{5,1}

17

Der Royal Red ist inspiriert vom Cobbler, einem der ältesten Cocktails der Welt. Eine Mischung aus Sherry, Zuckersirup und Früchten, die in Großbritannien um 1810 entstand. Dieser ikonische Cocktail hatte in Edgar Allan Poe und Charles Dickens zwei sehr bekannte Anhänger.

Moët & Chandon Rosé Impérial · Himbeerlikör · Sherry Fino

French 75^{6,1}

17

Dieser Cocktail verdankt seinen Namen einer französischen Militärkanone mit einem Kaliber von 75 Millimetern, die im Ersten Weltkrieg eine bedeutende Rolle in der französischen Armee spielte. Es war ein französischer Barkeeper, vermutlich aus Henry's Bar in Paris, der dem Cocktail 1915 den Namen „Soixante-Quinze“ (fünfundsiebzig) gab.

Moët & Chandon Impérial Brut · London Dry Gin · Zitronensaft

Punch Romaine^{6,5,g,1}

19

Die Geschichte dieser Bowle lässt sich bis in die 1790er Jahre zurückverfolgen, aber es war der Vater der modernen Gastronomie, Auguste Escoffier, der diese Version mit Moët Impérial kreierte, die den Passagieren der ersten Klasse in der Nacht des Untergangs der Titanic als eigenständiger sechster Gang serviert wurde.

**Moët & Chandon Impérial Brut · Eminente Claro Ron de Cuba
Cloudy Bay Sauvignon Blanc · Orangensaft · Zitronensaft · Eiweiß**



Speisen & Champagner im einzigartigen Dialog!

Während die Kombinationen von Moët & Chandon unendlich vielfältig sind, verbindet sie eine gemeinsame Eigenschaft: die Betonung von Sinneswahrnehmungen und Emotionen.

Das Menü wurde mit großer Sorgfalt zusammengestellt, um die charakteristischen Geschmacksrichtungen, Aromen und Sinneserlebnisse in den Vordergrund zu rücken.

In enger Kooperation mit dem Chefkoch von Moët & Chandon, Jean-Michel Bardet, haben die Küchenchefs des KaDeWe diese köstlichen Kombinationen eigens für Sie geschaffen, damit Sie sie in Verbindung mit einem Glas Moët & Chandon genießen können.

Die 6 Prinzipien für eine großartige Moët & Chandon Kombination:

1. Dialog

Das Ziel ist, eine „Kommunikation“ zwischen den Speisen und dem Champagner zu schaffen, um ihnen die Gelegenheit zu geben, das Beste in einander hervorzubringen.

2. Farbharmonie

Eine gelungene Kombination stimmt die Farben auf dem Teller der Champagner Farbpalette ab.

3. Einfachheit

Begrenzen Sie die Aromen auf ein Minimum, um sie am besten zu genießen.

4. Salzigkeit

Eine Prise Salz vollendet das Genusserlebnis.

5. Zubereitung

Kurze Garzeiten für saftigen Geschmack.

6. Textur

Kombinieren Sie die Champagner mit knusprigen, krossen oder sogar würzigen Speisen für ein verspieltes Erlebnis. Ein Kontrast zwischen heißen und kalten Zutaten wirkt ebenfalls Wunder.



Kulinarische Kreationen

Perle Rare^{1, a, h, i, k, m}

17

Ein Paar pochierte Fine de Claire Austern mit Miso-Espuma, Garten-Erbсен und knuspriger Hähnchenhaut.

Empfehlung zur Kombination

Moët & Chandon Grand Vintage 2015^l

Saumon Impérial^{2, 15, a, b, c, m}

17

Flambierter Zitruslachs mit Cassis-Gelee und Schwarzer Olivenemulsion.

Empfehlung zur Kombination

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015^l

Ein Berliner Klassiker^{1, 3, 4, 13, c, g, l, m}

15

Dekonstruierte Currywurst mit Kartoffel Rösti, Kaffir-Tomaten und purpurrotem Curry.

Empfehlung zur Kombination

Moët & Chandon Rosé Impérial^l

Bouchon Précieux^{e, g, h, m}

15

Brioche-Korken mit Comté-Hollandaise-Soße.

Empfehlung zur Kombination

Moët & Chandon Impérial Brut^l

Sélection de Fromages^h

20

Genießen Sie unsere erlesene Käseauswahl, sorgfältig auf Moët & Chandon abgestimmt.

Oliven¹⁵

5

NACHTISCH

Petits Choux^{5, 12, 14, a, d, g, h, m}

12

Ein Quartett von gefülltem Brandteig mit Ananas-Passionsfruchtcreme und Himbeer-Litschi-Creme.

Empfehlung zur Kombination

Moët & Chandon Ice Impérial^l

Spirituosen

Vodka

Belvedere Pure	4 cl	10
----------------	------	----

Whisky

Glenmorangie 10 The Original	4 cl	12
Glenmorangie 18 Years Old	4 cl	18
Ardbeg 10 Years Old	4 cl	14

Cognac

Hennessy V.S.O.P	4 cl	15
Hennessy X.O	4 cl	20

Tequila

Volcan de mi Tierra Blanco	4 cl	10
Volcan de mi Tierra Cristalino	4 cl	14
Volcan de mi Tierra X.A	4 cl	20

Gin

AAGIN Dry Gin · Arosa Allee Berlin	4 cl	10
------------------------------------	------	----

Rum

Eminente Reserva · Aged 7 Years · Ron de Cuba	4 cl	12
Eminente Gran Reserva · Aged 10 Years · Ron de Cuba	4 cl	16

American Whiskey

WhistlePig 10 Years Old · Small Batch Rye	4 cl	17
---	------	----

Weine, Bier & Softgetränke

Weine

<i>Weißwein</i>		
Cloudy Bay Sauvignon Blanc ¹	0,2 l	18
	0,75 l	65
<i>Rotwein</i>		
Terrazas De Los Andes Grand Malbec ¹	0,2 l	19
	0,75 l	70
<i>Roséwein</i>		
Château d'Esclans Rock Angel ¹	0,2 l	22
	0,75 l	85

Bier

Noam · Helles Lagerbier ^m	0,33 l	8
--------------------------------------	--------	---

Alkoholfrei

Ostmost Bio Apfel-Rhabarber Schorle	0,2 l	4
Thomas Henry Tonic Water ^{6,9}	0,2 l	4
Coca-Cola ^{2,5,6,7,12,14}	0,2 l	4
Coca-Cola Zero ^{2,5,6,7,8,12,14}	0,2 l	4
KaDeWe Bio-Mineralwasser still	0,25 l	3
	0,75 l	6
KaDeWe Bio-Mineralwasser Classic	0,25 l	3
	0,75 l	6

Kaffee

Kaffeebohnen aus der „Berliner Kaffeerösterei“		
Americano ²		3
Espresso ²		3
Doppelter Espresso ²		5
Cappuccino ^{2,h}		4



Der Natur etwas zurückgeben mit Moët & Chandon!

Zu schade zum Wegwerfen!
Ein kleiner Korken kann einen großen Unterschied machen!
Mit Ihrem Korken helfen Sie Menschen und dem Planeten.

Wussten Sie, dass es 20 bis 25 Jahre dauert,
bis eine Eiche hochwertigen Kork produziert? Und dass dies ein edles
Material ist, das recycelt und wiederverwendet werden kann?
Ihr Korken hat noch lange nicht ausgedient!

Moët & Chandon beteiligt sich an „Korken für Kork“,
ein Korkrecycling-Programm. Dabei werden Korken von Flaschen,
die in der Moët & Chandon Bar serviert werden,
an einen Korkproduzenten überführt. Dort werden sie zu Granulat
für die Herstellung von hochwertigem Material in den Bereichen
Schallschutz und Wärmedämmung verarbeitet.

Die Erlöse aus dem Programm kommen der Werkstatt für
Menschen mit Behinderung in der Diakonie Kork in Kehl zugute.

Auf die nächsten 300 Jahre!

Unsere Natur, unsere Verantwortung. Natura Nostra.

Seit beinahe 300 Jahren widmet sich Moët & Chandon
der Pflege des Landes, dem Erhalt des Gleichgewichts im Glas,
der Lebensqualität und der Nachhaltigkeit des Terroirs.

Durch dieses Biodiversitätsprogramm fördert Moët & Chandon nachhaltigen
Weinbau in der Champagne-Region und die Wiederherstellung der
heimischen Flora und Fauna.

Im Jahr 2021 haben wir 1743 Bäume gepflanzt,
um das Jahr unserer Gründung und die ersten Flaschen,
die im selben Jahr in Deutschland genossen wurden, zu ehren.

Sie können sich jederzeit über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren. Gerne geben wir Ihnen eine mündliche Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation liegt auf Wunsch ebenfalls vor.

Zusatzstoffe

- 1 = Konservierungsstoff
- 2 = Koffeinhaltig
- 3 = Antioxidationsmittel
- 4 = Geschwefelt
- 5 = Farbstoff
- 6 = Säuerungsmittel
- 7 = Verdickungsmittel
- 8 = Phenylalanin
- 9 = Chinin
- 12 = Zuckerart und Süßungsmittel
- 13 = Geschmacksverstärker
- 14 = Phosphat
- 15 = Geschwärzt

Allergene

- a = Soja
- b = Sesam
- c = Senf
- d = Schalenfrüchte
- e = Sellerie
- g = Eier (aller Nutzvogelarten)
- h = Milch (von Nutztieren) und daraus gewonnene Erzeugnisse · Laktose
- i = Fisch
- k = Weichtiere
- l = Schwefeldioxid und Sulfite
- m = Glutenhaltiges Getreide

**Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Service.
Stand Oktober 2023**

À bientôt!



Scannen Sie den QR-Code, um mehr über
Moët & Chandon zu erfahren.

Bitte genießen Sie Moët & Chandon
verantwortungsvoll.

www.massvoll-geniessen.de

Moet.com