

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-Orgeln 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.



# Offene Champagner

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!

0,1l

## **Moët & Chandon Impérial Brut<sup>1</sup>** 17

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 Impérial<sup>1</sup>** 20

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

## **Moët & Chandon Ice Impérial<sup>1</sup>** 20

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 Rosé<sup>1</sup>** 20

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 2015<sup>1</sup>** 23

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 2015<sup>1</sup>** 26

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.

## **Moët & Chandon Collection Impériale Création No. 1<sup>1</sup>** 45

Diese Cuvée ist die erste Veröffentlichung der Collection Impériale Linie. Als Produkt des jahrhundertealten Savoir-vin von Moët & Chandon ist die Création No. 1 die Krönung der Haute Oenologie des Hauses. Dieser Champagner wird aus einer Assemblage bemerkenswerter Jahrgänge hergestellt, die in verschiedenen Reifeprozessen in Eichenfässern und auf der Hefe in der Flasche reifen.

## **Moët & Chandon Trio** 3 x 0,05l 32

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 Brut<sup>1</sup>, Rosé Impérial<sup>1</sup> and Grand Vintage 2015<sup>1</sup>**

# Champagner



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

	0,75l	1,5l	3,0l	6,0l	9,0l
Impérial Brut	110	240	800	1.600	2.500
Rosé Impérial	130	285	1.000		
Ice Impérial	130		1.000		
Ice Impérial Rosé	130				
Grand Vintage 2015	170				
Grand Vintage Rosé 2015	190				
Collection Impériale Création No. 1	330				

## 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

## Rare Limited Bottles

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

Champagner enthält Sulfit

# 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.

## **Punch Romaine** <sup>6, 5, g, 1</sup>

21

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**

## **Royal Red** <sup>5, 1</sup>

21

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**

## **Old Cuban** <sup>6, 5, 1</sup>

19

Der Old Cuban ist ein moderner Klassiker aus dem Jahre 2001, kreiert von Audrey Saunders aus dem legendären Pegu Club in New York. Vereint wird die herbale Frische eines Mojitos mit der zeitlosen Eleganz eines belebenden Brut-Champagners. Salut!

**Moët & Chandon Impérial Brut · Eminente Reserva Ron de Cuba · Limettensaft  
Ingwerlikör · Zuckersirup · Minze · Angostura Bitter**

## **Gimlet Impérial** <sup>5, 1</sup>

19

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**

## **French 75** <sup>6, 1</sup>

19

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“ (fünfundsechzig) gab.

**Moët & Chandon Impérial Brut · London Dry Gin · Zitronensaft**

# 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



<b>Perle Rare</b> <sup>1, 3, a, j, k, m1</sup>	19
Fine de Claire Auster mit Zitronen Salsa und knusprigem Shrimp-Wasabi-Chip.	
Empfehlung zur Kombination: <b>Impérial Brut</b> <sup>1</sup>	
<b>Saumon Impérial</b> <sup>3, h, i</sup>	19
Geräucherter Lachs mit Apfel Panna Cotta, kandiertem Ingwer und Schnittlauch-Öl.	
Empfehlung zur Kombination: <b>Ice Impérial</b> <sup>1</sup>	
<b>L'instant Ice</b> <sup>g, h</sup>	17
Süßkartoffel Ceviche mit Koriander Creme und einem Nori Tapioka Chip.	
Empfehlung zur Kombination: <b>Ice Impérial Rosé</b> <sup>1</sup>	
<b>Assemblage Parfait</b> <sup>3, c, i, n7</sup>	22
Rinder Tartar mit Pistazien, schwarzen Oliven und Wasabi Kaviar.	
Empfehlung zur Kombination: <b>Grand Vintage Rosé 2015</b> <sup>1</sup> · <b>Collection Impériale Création No. 1</b> <sup>1</sup>	
<b>Richesse Naturelle</b> <sup>g, h, m1</sup>	12
Pane Carasau mit Trüffel Creme und Kalamansi Gel, garniert mit einem Kapernblatt.	
Empfehlung zur Kombination: <b>Collection Impériale Création No. 1</b> <sup>1</sup>	
<b>Sélection de Fromages</b> <sup>h</sup>	22
Genießen Sie unsere erlesene Käseauswahl, sorgfältig auf Moët & Chandon abgestimmt.	
<b>Oliven</b> <sup>15</sup>	6
NACHTISCH	
<b>Petits Choux</b> <sup>5, 12, 14, a, d, g, h, m</sup>	15
Ein Quartett von gefülltem Brandteig mit Ananas-Passionsfruchtcreme und Himbeer-Litschi-Creme.	
Empfehlung zur Kombination: <b>Ice Impérial</b> <sup>1</sup>	

# Spirituosen

# Weine, Bier & Softgetränke

<b>Vodka</b>				
Belvedere Pure	4 cl	10		
Belvedere 10	4 cl	18		
<b>Whisky</b>				
Glenmorangie 10 The Original	4 cl	12		
Glenmorangie 18 Years Old	4 cl	18		
Ardbeg 10 Years Old	4 cl	14		
<b>Cognac</b>				
Hennessy V.S.O.P	4 cl	15		
Hennessy X.O	4 cl	20		
Hennessy Paradis	4 cl	80		
<b>Tequila</b>				
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		
<b>Gin</b>				
AAGIN Dry Gin · Arosa Allee Berlin	4 cl	10		
<b>Rum</b>				
Eminente Reserva · Aged 7 Years · Ron de Cuba	4 cl	12		
Eminente Gran Reserva · Aged 10 Years · Ron de Cuba	4 cl	16		
<b>American Whiskey</b>				
WhistlePig 10 Years Old · Small Batch Rye	4 cl	17		
<b>Weine</b>				
<i>Weißwein</i>				
Cloudy Bay Sauvignon Blanc <sup>1</sup>			0,2 l	18
			0,75 l	65
<i>Roséwein</i>				
Château Minuty Prestige <sup>1</sup>			0,2 l	18
			0,75 l	70
Château d'Esclans Rock Angel <sup>1</sup>			0,75 l	85
<i>Rotwein</i>				
Terrazas De Los Andes Grand Malbec <sup>1</sup>			0,75 l	70
<b>Bier</b>				
Noam · Helles Lagerbier <sup>m</sup>			0,33 l	8
<b>Alkoholfrei</b>				
Ostmost Bio Apfel-Rhabarber Schorle			0,2 l	4
Thomas Henry Tonic Water <sup>6,9</sup>			0,2 l	4
Coca-Cola <sup>2,5,6,7,12,14</sup>			0,2 l	4
Coca-Cola Zero <sup>2,5,6,7,8,12,14</sup>			0,2 l	4
KaDeWe Bio-Mineralwasser still			0,25 l	3
			0,75 l	7
KaDeWe Bio-Mineralwasser Classic			0,25 l	3
			0,75 l	7
<b>Kaffee</b>				
Kaffeebohnen aus der Berliner Kaffeerösterei				
Americano <sup>2</sup>				4
Espresso <sup>2</sup>				4
Doppelter Espresso <sup>2</sup>				6



## 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 = mit Konservierungsstoff
- 2 = koffeinhaltig
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4.1 = mit Nitritpökelsalz
- 4.2 = mit Nitrat
- 4.3 = mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 5 = mit Farbstoff
- 6 = chininhaltig
- 7 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 = mit Taurin
- 9 = geschwärzt
- 10 = gewachst
- 11 = mit Süßungsmittel(n)
- 12 = Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 13 = mit Geschmacksverstärker
- 14 = mit Phosphat
- 15 = aus genetisch verändertem Soja hergestellt
- 16 = aus genetisch verändertem Mais hergestellt
- 17 = aus genetisch verändertem Raps hergestellt
- 18 = Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- 19 = mit ionisierenden Strahlen behandelt
- 20 = Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (32mg/100ml).

#### Allergene

- a = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- i = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>
- m = Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - m1 = Weizen
  - m2 = Roggen
  - m3 = Gerste
  - m4 = Hafer
  - m5 = Dinkel
  - m6 = Khorasan-Weizen
- n = Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
  - n1 = Mandeln
  - n2 = Haselnüsse
  - n3 = Walnüsse
  - n4 = Kaschunüsse
  - n5 = Pecannüsse
  - n6 = Paranüsse
  - n7 = Pistazien
  - n8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse

**Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Service.  
Stand Mai 2024**

*À bientôt!*



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

Bitte genießen Sie Moët & Chandon  
verantwortungsvoll.

**[www.massvoll-geniessen.de](http://www.massvoll-geniessen.de)**

**Moet.com**