

COGNAC

Der Legende nach erfand den Cognac ein Ritter, dem es in den ersten Jahren des siebzehnten Jahrhunderts gelang, durch Destillation die Quintessenz, „den Geist“, des Charenteweines zu gewinnen. Der König der Weingeister wird unter Beachtung vieler Regeln hergestellt.

Es gibt sechs Anbaugebiete, die CRU genannt werden. Sie haben eigene Merkmale und geben dem Destillat ein besonderes Aroma:

Grande Champagne

Sehr leicht und fein

Borderies

Hier reift der Wein besonders gut; er ist durch volles und gleichzeitig zartes Aroma charakterisiert

Petite Champagne

Wie in der Grande Champagne entstehen hier sehr aromatische, feine Brände

Fins Bois

Fruchtaroma

Bons Bois

Sehr kurze Lagerungszeit, aber mit vollem und starkem Geschmack

Bois à Terroir

Brände mit einem ausgeprägten, erdartigen Geschmack, ebenfalls kurze Lagerungszeit

Bei 90% der Rebsorten des Cognac-Weinbaugebietes handelt es sich um Ugni Blanc; der restliche Anteil fällt auf Folle Blanc und Colombard.

V.S. (Very Superior) oder Trois Étoiles (Drei Sterne)

Der Brand ist weniger als viereinhalb Jahre alt.

V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) oder VO (Very Old) Réserve

Das Destillat ist zwischen vier und sechs Jahre alt.

X.O. (Extra Old)

Extra

Hors d'Age

Sehr lange gereift, das genaue Alter ist nicht mehr bekannt



COGNAC Cocktails

COGNAC CRUSTA

Zitronensaft, Grand Marnier, Frangelico, Angostura Bitter

19,50 EUR

CARTIER

Psychaud's Bitter, Chartreuse gelb, Dom Bénédictine, Calvados

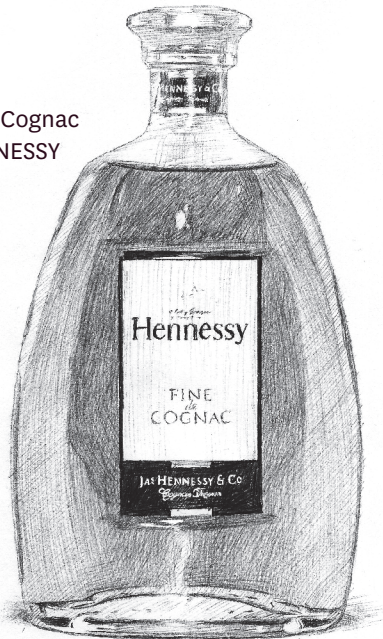
19,50 EUR

MONT BLANC

Wallnuss, Sahne, Honig, La Bomba Likör

19,50 EUR

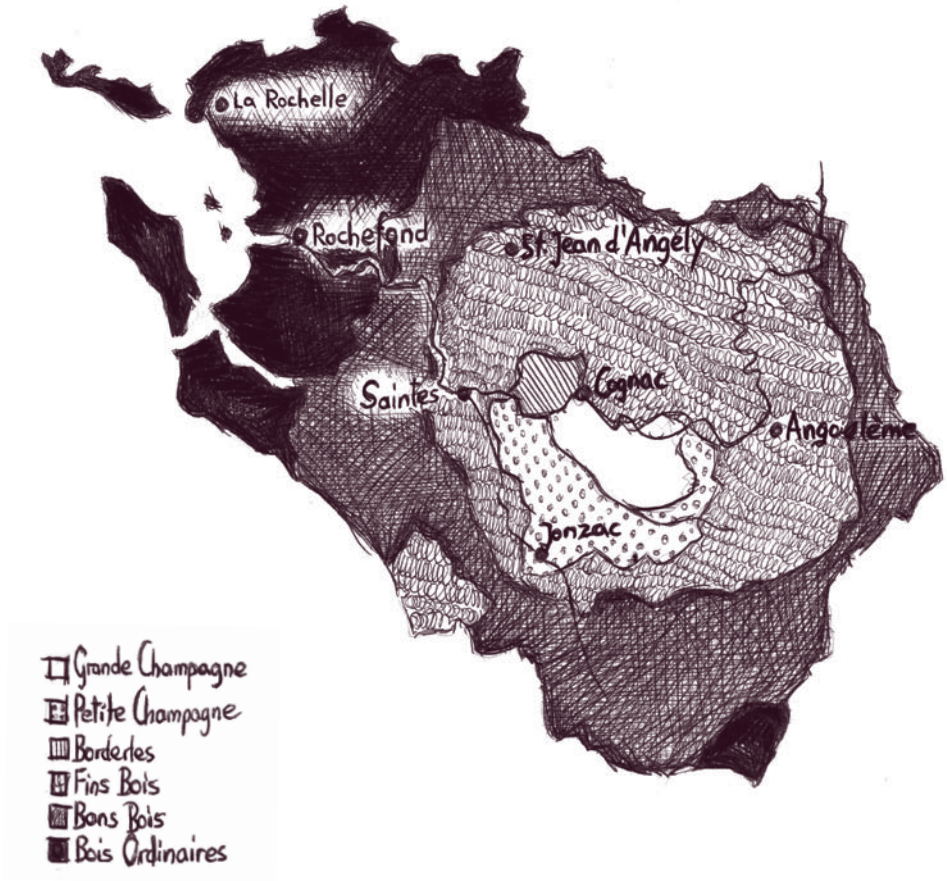
Haus-Cognac
HENNESSY



SANSD 11
9.12.2014

Zusatzstoffe siehe Seite 67

COGNAC



COGNAC Auswahl

HENNESSY PARADIS IMPÉRIAL 40% Glas 2cl 145,00 EUR 4cl 290,00 EUR

Eine köstliche und einzigartige Assemblage aus den wertvollsten Eaux-de-vie aus Hennessy's ältesten Reserven des Gründerkellers. Das Ergebnis ist eine „imperiale Hochzeit“ aus Eaux-de-vie des 19. und frühen 20. Jahrhunderts. Dank ihrer Reifung in älteren Fässern aus feinsten französischer Eiche verfügen diese Eaux-de-vie über eine sanfte Holznote, ohne gleichzeitig zu sehr von dem Holz beeinflusst zu sein. Inspiriert von Hennessy Paradis und dessen spezieller Definition von Eleganz steht Hennessy Paradis Impérial für eine betonte Subtilität und große Sinnlichkeit mit unvergleichlich intensivem, fast unendlich wirkendem Nachklang am Gaumen.

REMY MARTIN LOUIS XIII 40% Glas 2cl 160,00 EUR 4cl 320,00 EUR

Louis XIII ist bis zu 1200 Eaux-de-vie, hergestellt aus führenden Cru der Cognac.

HENNESSY X.O 40% Glas 4cl 35,00 EUR

Hennessy X.O wurde im Jahre 1870 von Maurice Hennessy kreiert und war weltweit der erste X.O Cognac. Es ist ein zugleich kraftvoller, sehr harmonischer und eleganter Cognac. Dank seines reichen und würzigen Bouquets mit sehr strukturierten Nuancen, die von einer Fülle an Eichen- und Pfefferaromen dominiert werden, erscheint er sehr komplex und maskulin. Er besteht aus der Vermählung von ca. 100 Eaux-de-vie, die bis zu 30 Jahre gereift sind.

Stil: Kraftvoll und ausgewogen, großzügig und männlich, authentisch und strukturiert.

HENNESSY VSOP 40% Glas 4cl 13,00 EUR

Ein einzigartiger Blend aus dem Hause Hennessy, weltweit anerkannt für seine hohe Kunst der Assemblage. Ca. 60 Eaux de Vie, sorgfältig in alten Fässern gereift, bilden die Grundlage dieses eleganten und weichen Cognacs mit betont floralen und fruchtigen Noten. Unsere Selektion des Hennessy Cognacs.



Hennessy

AFTERNOON TEA

Wenn es etwas gibt, was man getrost als typisch britisch bezeichnen kann, dann ist es *the tradition of afternoon tea*.

Wann das Ganze anfing, ist nicht verbürgt. Allerdings sagt man, die Tradition ginge auf Anna, Seventh Duchess of Bedford (1783–1857) zurück. Die Duchess beschloss eines Tages, die Zeit zwischen Lunch und Dinner sei zu lang, um ohne Nahrungsaufnahme das Leben genießen zu können. Gesagt, getan. Die Gute wies ihre Dienerschaft an, Tee mit leichten Snacks zu servieren. Das gefiel Ihrer Hoheit so gut, dass der Afternoon Tea jeden Tag angerichtet wurde. Freunde übernahmen dies und das Ritual setzte sich sehr schnell im Land durch.

Das Besondere am Afternoon Tea ist also nicht nur der Tee allein – nein, das Begleitprogramm der Snacks ist wichtig.

Scones, Tiramisù, Tramezzini, Taggiasche Oliven, Crème Brulée, Marmelade, Clotted Cream und in Schokolade getauchte Früchte.⁵

Afternoon Tea	Pro Person	25,00 EUR
Mit einem Glas Moët Impérial Brut Champagner	Pro Person	43,00 EUR
Mit einem Glas Moët Impérial Rosé Champagner	Pro Person	44,00 EUR



⁵ = Süßungsmittel

Von 15:30 bis 18 Uhr in der Bar

TEE-SELEKTION Schwarzer Tee

Empfohlene Ziehzeit

Darjeeling Royal First Flush

Famose Frühlingspflückung mit spritzig frischem, an Maiglöckchen erinnerndem Aroma sowie einer zartorangenen Tassenfarbe 2 – 3 Minuten

Englische Mischung

Angenehm frisch-würzige Mischung bester Ceylon-Java-Sumatra-Tees 3 – 4 Minuten

Earl Grey

Edle Darjeeling-Ceylon-China-Mischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamotte 3 – 4 Minuten

English Caramel

Schwarzteemischung mit Karamellstücken und Sahne-Toffee-Aroma, very british! 3 – 4 Minuten

Assam Special

Kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll und malzig 3 – 4 Minuten

Bio English Breakfast Tea

Traditionsmischung mit Nord-Süd-Indien-Tees aus kontrolliert biologischem Anbau, für den gelungenen Start in den Morgen und als Begleiter durch den Tag 2 – 4 Minuten

Empfohlene Ziehzeit

Japan Gyokuro Asahi

Er ist der edelste japanische Tee, der im Frühjahr in kleinen Mengen geerntet wird. Durch die Beschattung mit Bambusmatten (Schattentee) entsteht ein sehr hoher Koffeingehalt und er wirkt damit sehr anregend.

Der zartere, an grünen Spargel erinnernde Geschmack haftet noch lange in der Mundhöhle

2 – 3 Minuten

China Teerosen Mu Dan

Grüntee aus handgebundenen Blattspitzen, sehr milder Genuss

3 Minuten

Formosa Pai Mu Tan

Weißer Tee aus Taiwan war schon immer eine Besonderheit.

Mit großen, ungerollten, hellgrünen bis hellbraunen Blättern mit vielen weißen bis silbrigen Blattspitzen, die dem Tee seinen Namen geben. Weißer Tee liegt geschmacklich zwischen einem Grüntee und einem Oolong, mit zart rauchigem, angenehm mildem Geschmack und hellgelber Tassenfarbe

3 – 5 Minuten

Grüntee White Fu

Edle grüne, weiße und Oolong-Blätter mit Früchtestücken und zartem Aroma

2 – 4 Minuten

China Jasmine

Erlesener Grüntee, versetzt mit Jasminblüten

2 – 4 Minuten

TEE-SELEKTION Aromatisierte & naturbelassene Tees

Empfohlene Ziehzeit

Sommerbeeren

Gehaltvolle Früchtekomposition mit lieblichem Erdbeer-Himbeer-Vanille-Aroma 5 – 8 Minuten

Kaminfeuer

Würzige Früchtemischung mit feinstem Zimtaroma 5 – 8 Minuten

Harmonizer Vertuley

Harmonische, wohlschmeckende Kräutermischung – Wellness pur! 4 – 8 Minuten

Rooibos Vanilla

Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillestückchen und Vanillearoma 5 – 8 Minuten

Pfefferminze

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter 5 – 8 Minuten

Kamille

Die ganzen Kamillenblüten sind ein wohlschmeckendes und beruhigendes Hausmittel 5 – 8 Minuten