

# Wasser – nicht nur für die Fahrer

*San Pellegrino* Flasche 0,5 l 3,50 Euro  
inklusive Pfand

*Aqua Panna* Flasche 0,5 l 3,50 Euro  
inklusive Pfand

*Für unsere Allergentabelle sprechen Sie bitte Ihren Gastgeber an.*

## Info zum GENUSSwagen

Gerne verwöhnen wir Sie im Rahmen eines privaten Caterings. Vom Chefstable im Genusswagen in idyllischer Lage bis zur 60 Personen Feier in Ihrem eigenen Garten (Größere Events auf Anfrage).

Sie erhalten bei der Buchung des Genusswagens alles Kulinarische aus einer Hand. Der Genusswagen ist für 60 Personen komplett ausgestattet mit Robbe & Berking Tafelsilber und Tischporzellan von hering berlin.

Wählen Sie aus unseren Menuvorschlügen, oder sprechen Sie Ihre individuellen Wünsche mit uns ab. Auch die passenden Vranken-Pommery Champagner und Weine für Ihre Feier haben wir für Sie im Sortiment.

Wir bieten Ihnen mit unserem Fach-Personal eine komplette kulinarische Versorgung Ihrer Veranstaltung.

Für Anfragen und persönliche Angebote sprechen Sie uns an oder kontaktieren Sie uns bitte unter [info@genusswagen.com](mailto:info@genusswagen.com).

## Facts zum GENUSSwagen

Airstream:  
Länge 8 m  
Breite 2,50 m  
Gewicht 2750 kg

· Mobiler Showroom der  
Robbe & Berking Silbermanufaktur



· Ausschank und Verkauf von Champa-  
gner & Weine aus dem Hause Vranken-  
Pommery

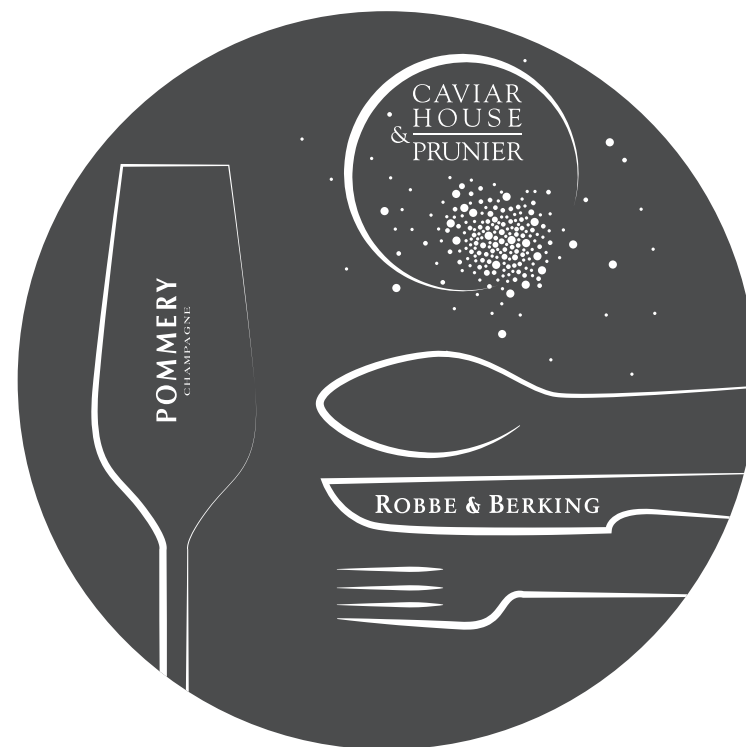
Unsere Spezialitäten:  
· Balik Räucherlachs und Prunier Caviar  
· Seafoodgerichte  
· individuelle Menüabsprache Ihrer  
Lieblingsgerichte

Wir benötigen von Ihnen nur:  
· 1x 32 Ampere Starkstromanschluss  
· 1x 230 Volt Stromleitung  
· 1x Wasseranschluss & Abfluss

# GENUSSwagen

c/o Caviar House & Prunier GmbH  
Redcarstraße 2a  
53842 Troisdorf - Spich  
[info@genusswagen.com](mailto:info@genusswagen.com) · [www.genusswagen.com](http://www.genusswagen.com)

 Facebook: [www.facebook.com/genusswagen](http://www.facebook.com/genusswagen) ·  Instagram: @GENUSSwagen



# GENUSSwagen

## Speisen & Getränke

*Bretonische Fischsuppe · Krustentiereinlage* 7,50 Euro

*Balik Lachs Tartar · Blini · Balik Pearls · Sauerrahm* 8,50 Euro

*Balik Tsar Nikolaj · Kartoffelstampf · Sauerrahm* 14,50 Euro

## BALIK – DAS ORIGINAL

Von den meisten Liebhabern als feinsten Räucherlachs der Welt bezeichnet, wird der edle Lachs in einem 300 Jahre alten Bauernhof im Herzen der Schweizer Alpen mit der ursprünglichen Räucherkunst aus der Zarenzeit veredelt. Das Wasser zur Verarbeitung der Lachse ist dort von besonderer Reinheit und das Holz zum Räuchern aus den umliegenden Wäldern von hervorragender Qualität.

In der Schweizer Höhenlage ergibt das Zusammenspiel dieser Komponenten einen Räucherlachs von unvergleichlicher Qualität und Güte.

*Prunier Kaviar, 10 g · Königskrabbe · Gurke* 25,00 Euro

*Prunier Kaviar, 20 g · Balik Pasta mit Beluga Vodka* 31,50 Euro

Geerntet von unseren Acipenser Baerii Stören, hat dieser Kaviar eine zarte Textur und ein kleines dunkles Korn. Seine Struktur ist leicht gesalzen, komplex im Geschmack und der perfekte Einstieg, die Welt des Prunier Kaviar zu entdecken.

*Foie Gras Ente · Apfel · Brioche* 16,00 Euro

## GENUSSwagen Etagère –

*Vitello Stör · Balik Tsar Nikolaj · Foie Gras Ente* 45,00 Euro

3-fach lecker – Vitello mit Kaviar-Störsauce, zwei Medaillons des Balik Fillet Tsar Nikolaj und feinste Entenleber aus dem Elsass

## Caesar Salad

### Wie das Original von Cesare Cardini aus dem Jahr 1924

*Romana Salat · Kirschtomate · Parmesan · Panko · Caesar Dressing* <sup>1,2,3,4</sup> 8,50 Euro

verfeinert mit...

*Balik Pearls* 12,50 Euro

*Balik Räucherlachs* 17,50 Euro

*Balik Gravlax* 17,50 Euro

*Pastrami* 14,50 Euro

*Hummer* 22,50 Euro

### Im frisch gebackenen Brötchen auf die Hand

*Balik Tartar* 6,00 Euro

mild geräuchertes Balik Tartar mit Balik Cocktail Sauce

*Balik Räucherlachs* 12,00 Euro

aus der traditionellen Räucherammer mit Balik Cocktail Sauce

*Balik Gravlax* 12,00 Euro

mild geräuchert und anschließend mit Dill mariniert, dazu Balik Senf Dill Sauce

*Prunier Kaviar, 20 g* 25,00 Euro

BACK TO USSR – Bio Ei, Kaviar Sauce

*Hummer* 19,50 Euro

ausgelöstes zartes Hummerfleisch aus Kanada mit Balik Cocktail Sauce und schwarzem Sesam

*Sardinillas* 9,50 Euro

die optimale Grundlage wenn's mal später wird – mit eingelegten Atlantik-Sardinen, Oliventapenade und sonnengetrocknete Tomaten

*Pastrami* 9,50 Euro

kräftig gewürzt und geräucherte Rinderschulter vom US-Beef mit Senf Sauce, Rucola

*100% Iberico Schinken* 12,00 Euro

36 Monate luftgetrocknet, nussig, zarter Schmelz mit Butter, Rucola

*Foie Gras Ente* 16,00 Euro

der „Klassiker“ aus Frankreich mit Entenlebersauce, Apfelscheiben und Brioche



# Kaviar – Love it or hate it

## CAVIARSHOT „Love it – share it – smile“

Acipenser Baerii - Herkunft: Frankreich

Die jüngste und neueste Idee aus dem Hause Caviar House & Prunier.  
Lass Deine Freunde an Deinem Genuss unter #CAVIARSHOT teilhaben.

*PRUNIER Caviar Shot, 10 g* 10,00 Euro

*PRUNIER Caviar Shot, 10 g* 18,50 Euro

mit einem Glas Pommery Brut Royal 0,1 l

*PRUNIER Caviar Shot, 20 g* 20,00 Euro

*PRUNIER Caviar Shot, 20 g* 27,50 Euro

mit einem Glas Pommery Brut Royal 0,1 l

## PRUNIER Caviar „Tradition“

Acipenser Baerii - Herkunft: Frankreich

Der Klassiker in der gesamten Kaviar-Palette des Hauses Prunier kommt mit seinem feinen und diskreten Geschmack dem Sevruga Kaviar am nächsten.

*PRUNIER Caviar „Tradition“, 30 g* 57,00 Euro

*PRUNIER Caviar „Tradition“, 50 g* 95,00 Euro

*PRUNIER Caviar „Tradition“, 125 g* 237,00 Euro

## PRUNIER Caviar „St. James“

Acipenser Baerii - Herkunft: Frankreich

Der delikate Rogen überzeugte schon in den 30er Jahren Königshäuser und Staatsoberhäupter, wenn Sie in der St. James Street in London im ersten Prunier Restaurant zu Gast waren. Der milde und nussige Geschmack entfaltet mit seinem niedrigen Salzgehalt ein schönes lang anhaltendes Aroma.

Dazu passt perfekt der POMMERY Brut Rosé Champagner.

*PRUNIER Caviar „St. James“, 30 g* 117,90 Euro

*PRUNIER Caviar „St. James“, 50 g* 196,50 Euro

*PRUNIER Caviar „St. James“, 125 g* 491,25 Euro

## PRUNIER Caviar „Malossol“

Acipenser Baerii - Herkunft: Frankreich

Dunkel, kraftvoll, reich an Charakter und ein intensiver Geschmack für den Kenner.

„Rein gesalzen“ eines der Meisterwerke der Prunier Kaviar Produktion.

Die Piloten Nungesser und Coli nahmen auf ihrem historischen Flug über den Atlantik im Jahr 1927 eine Dose „Prunier Malossol“ Kaviar mit nach Amerika.

*PRUNIER Caviar „Malossol“, 30 g* 117,90 Euro

*PRUNIER Caviar „Malossol“, 50 g* 196,50 Euro

*PRUNIER Caviar „Malossol“, 125 g* 491,25 Euro

## CAVIARHOUSE Finest Selection „Oscietra“

Acipenser Guldenstaedtii – Herkunft: China

Diese dunkel bis hellbraune Kaviarselektion stammt vom Oscietra Stör und zeichnet sich durch einen vollmundigen Rogen mit feinem Haselnussaroma und ausgewogenen Geschmack aus.

*CAVIARHOUSE Finest Selection Oscietra, 30 g* 117,90 Euro

*CAVIARHOUSE Finest Selection Oscietra, 50 g* 196,50 Euro

*CAVIARHOUSE Finest Selection Oscietra, 125 g* 491,25 Euro



# Champagner – Bubbles

<i>POMMERY Brut Royal</i>	Glas 0,1 l	9,50 Euro
	Flasche 0,75 l	62,00 Euro
	Glas 0,1 l mit Caviar Shot 10 g	18,50 Euro
	Glas 0,1 l mit Caviar Shot 20 g	27,50 Euro

Der berühmte Kreideboden der Premier- und Grand- Cru-Lagen verleiht dem Brut Royal seine Finesse, Mineralität und Substanz. Sein leuchtendes Gelb mit silbernen Reflexen wird abgerundet durch eine schöne Perlage. Es vereinen sich klassische Aromen von Hefezopf, Brioche mit intensiv fruchtigen Noten von reifem Steinobst.

<i>POMMERY Pop blue</i>	Flasche 0,2 l	19,50 Euro
<i>POMMERY Pop rosé</i>	Flasche 0,2 l	21,50 Euro

Champagne POP wird überwiegend aus Chardonnay-Trauben gekeltert. Der Genuss beginnt mit einem frischen Auftakt und feinem Fruchtspiel. Er schmeichelt dem Gaumen mit seinen fruchtigen Zitrusaromen.

<i>POMMERY Brut Rosé</i>	Glas 0,1 l	12,50 Euro
	Flasche 0,75 l	87,00 Euro

Im Duft entfalten sich leicht nussige und fruchtige Aromen von weißen Johannisbeeren und Erdbeergelee. Am Gaumen überrascht eine animierend frische Perlage mit einem kräftigen Nachhall.

<i>POMMERY Wintertime</i>	Glas 0,1 l	13,50 Euro
	Flasche 0,75 l	89,00 Euro

Ein kräftiger Blanc de Noirs Jahreszeiten Champagner, der ausschließlich aus roten Trauben gewonnen wird. Ein Duft von Toast und Brioche entfaltet sich, gepaart mit exotisch fruchtigen Eindrücken, wie Feigen, Ananas und würzigen Noten von Sternanis und Salbei.

<i>POMMERY Summertime</i>	Glas 0,1 l	13,50 Euro
	Flasche 0,75 l	89,00 Euro

Diese sommerliche Komposition mit goldenen Reflexen und einer lang anhaltenden Perlage wurde aus 100 % Chardonnay-Trauben hergestellt. Im Duft präsentieren sich Zitrusaromen sowie ätherische Noten von Thymian, Weißdorn & Akazien. Am Gaumen ist er ausgewogen und überzeugt durch seine Mineralität und Zitrusaromatik.

<i>POMMERY Prestige Apanage</i>	Flasche 0,75 l	94,00 Euro
---------------------------------	----------------	------------

Helles Goldgelb, strahlende Reflexe, feinste Perlen. Ein frisches, würziges Aroma von Zitronen- und Orangenesten mit Noten von Kandiszucker. Ein intensives Spiel zwischen frisch anhaltender Säure und Mineralität mit einem anhaltenden Finish.

<i>POMMERY Cuvée Louise 2002</i>	Flasche 0,75 l	168,00 Euro
----------------------------------	----------------	-------------

Ein großartiger Jahrgang und ein Champagner für höchste Ansprüche. Goldgelbe Reflexe, herrlicher Glanz und feingliedrige Perlage. In der Nase Noten von Quitten, Brioche und grünen Mandeln. Intensiver Duft von Apfel, Pomelo und Orangeblüte. Am Gaumen überzeugen Säure und Volumen mit einer sehr eleganten Perlage.

## Weine – Blanc, rouge und rosé

### Barton & Guestier Passeport

<i>Bourgogne Chablis</i>	Glas 0,1 l	5,50 Euro
	Flasche 0,75 l	42,00 Euro

Subtiler Duft und elegante Mineralik. In der Nase Noten von Pfirsich, grünem Apfel sowie weißen Blumen. Auch am Gaumen recht mineralisch mit intensiven Fruchtaromen und einem langen, erfrischenden Nachklang.

### Château la Gondonne

<i>Vérité du Terroir Blanc</i>	Glas 0,1 l	4,50 Euro
	Flasche 0,75 l	24,00 Euro

Zeigt am Gaumen eine schöne Fülle und großes Volumen, gute Ausgewogenheit mit großer Frische. Blumige, fruchtige Noten kommen zum Vorschein, die dank eines schönen und langen Abgangs mit Anklängen von Zitronen noch betont werden.

<i>Summertime by La Gondonne Rosé</i>	Glas 0,1 l	4,50 Euro
	Flasche 0,75 l	24,00 Euro

Ein Roséwein mit einer wunderbaren Fülle frischer roter Früchte (Erdbeere, Himbeere) und Zitrusfrüchten (Grapefruit), die die Sonne der Provence in sich tragen. Es wartet ein elegantes Finish.

### Château Magnol

<i>Bordeaux Rouge 2012</i>	Glas 0,1 l	6,50 Euro
	Flasche 0,75 l	48,00 Euro

Eine feine und elegante Nase mit Aromen von Lakritze, Zimt, Vanille und roten Beeren, wie Himbeere und rote Johannisbeere. Gute Balance mit samtigen Tanninen, zart fruchtigen Aromen und würzigem Abgang.

