

## APERITIFS

Champagne MOËT & CHANDON  
Vintage 1998

Champagne NICOLAS FEUILLATTE  
Blanc de Blancs 1996

Champagne POMMERY  
Cuvée Louise 1995

Champagne RUINART  
Rosé

## MENU AUX CHAMPAGNES

Champagne DE SAINT GALL Premier Cru Blanc de Blancs 1998  
Roulade vom geräucherten Stör  
mit Rote Beete Gelee und Imperial Kaviar

\*

Champagne LANSON Noble Cuvée 1995  
Cassolette von Mallorquinischen Gambas mit confierten Tomaten,  
jungen Mandeln und schwarzen Olivenravioli

\*

Champagne DUVAL-LEROY Femme de Champagne 1995  
Atlantik Steinbutt mit Steinpilzen souffliert  
auf jungem Spinat, Pahlbohnenpüree und Kalbskopfsjus

\*

Champagne BOLLINGER R.D. 1990  
Rehrücken mit Pfeffer und Wacholder lackiert, auf Spitzkohl  
und Lardons, mit gebackenen Sellerietaschen

\*

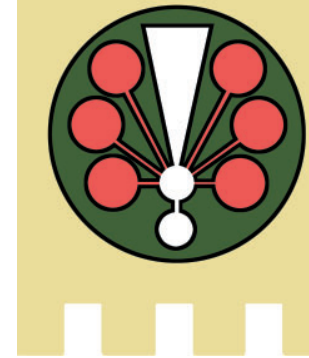
Champagne VEUVE CLICQUOT PONSARDIN Rosé Réserve 1998  
Salat von der Florida Grapefruit  
mit einem Champagnegränité und Himbeersorbet

## FINALE

Champagne LAURENT PERRIER Grand Siècle La Cuvée

\*

Cognac Hennessy X.O  
Cigares Davidoff  
S. Pellegrino & Acqua Panna



# ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE 1656 1956

Wir bedanken uns sehr herzlich bei:

Champagne Moët & Chandon, Épernay  
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne Nicolas Feuillatte, Épernay  
Mack & Schüle AG Weinwelt, Owen/Teck

Champagne Pommery, Reims  
Vranken-Pommery Deutschland GmbH, Kirkel-Limbach

Champagne Ruinart Père & Fils, Reims  
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne De Saint Gall Premier & Grand Cru, Avize  
Champagne de Saint Gall GmbH, Saarbrücken

Champagne Lanson Père & Fils, Reims  
Borco Markenimport, Hamburg

Champagne Duval-Leroy, Vertus  
Duval-Leroy GmbH, Hamburg

Champagne Bollinger, Aÿ  
WeinArt GmbH & Co. KG, Geisenheim

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin, Reims  
Moët Hennessy Deutschland GmbH, München

Champagne Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne  
Henkell & Söhnlein Sektkellereien AG, Wiesbaden



Weitere Fotos und Informationen zum Grand Chapitre finden Sie unter [www.odc.fion.de](http://www.odc.fion.de)  
Für den Zugang geben Sie bitte als Benutzer und als Passwort "odcd" ein.

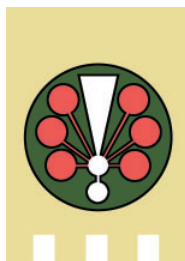
[www.ordre-des-coteaux.com](http://www.ordre-des-coteaux.com)

Consul Général:

Günter Schöneis, eMail: [schoeneis@gmx.de](mailto:schoeneis@gmx.de)

Chancelier:

Alain Fion · Panoramastr. 3 · D-72766 Reutlingen  
Tel.: +49(0)7121-492048 · Fax: +49(0)7121-493566 · eMail: [champagne@fion.de](mailto:champagne@fion.de)



IMPRESSIONEN VOM  
GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE  
AM 5. NOVEMBER 2004 IN HAMBURG  
AUF DEM SÜLLBERG

PERSÖNLICHKEITEN, DIE 2004  
IN HAMBURG INTHRONISIERT WURDEN:

DAMES CHEVALIER

Frau Ajnur Komljen, Gastronomin Restaurant Elba, Hamburg  
Frau Sylviane Caressa, Gastronomin Restaurant Au Quai, Hamburg

CHEVALIERS

Herr Holger Bodendorf, Geschäftsführer und Küchenchef Landhaus Stricker, Sylt  
Herr Hendrik Canis, Sommelier Restaurant Vau, Berlin  
Herr Marc Cantauw, General Manager Hotel Atoll, Helgoland  
Herr Enzo Caressa, Gastronom Restaurant Au Quai, Hamburg  
Herr Martin Delius, Einkäufer für Getränke bei der Lufthansa  
Herr Alexander Dressel, Küchenchef und stellv. Direktor Hotel Bayerisches Haus, Potsdam  
Herr Cedric Duperray, Abteilungsleiter Wein Galeries Lafayette, Berlin  
Herr Horst-Dieter Ebert, Journalist (Feinschmecker) und Buchautor  
Herr Thorn Folkerts, Koch und Juniorchef Café Pudding, Wangerooge  
Herr Karlheinz Hauser, Chefkoch und Geschäftsführer Süllberg, Hamburg  
Herr Sebastian Heinemann, Geschäftsführender Direktor Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg  
Herr Wolf Hoffmann, Geschäftsführer Magazin-Presse-Verlag München (Madame)  
Herr Hans Kempf, Zentraleinkaufsleiter der Queens Gruppe Deutschland  
Herr Manfred Kohnke, Chefredakteur des Gault Millau  
Herr Rüdiger Kowalke, Gastronom Fischereihafen-Restaurant, Hamburg  
Herr Peter Lewandowski, Chefredakteur Zeitschrift GALA  
Herr Axel Ludwig, Wirtschaftsdirektor Kempinski Hotel Atlantic, Hamburg  
Herr Dr. Michael Nieder, Rechtsanwalt, München  
Herr Robert Panz, Direktor der Hotelfachschule Hamburg  
Herr Rainer Sass, Journalist und Fernsehkoch  
Herr Raymond Scheurer, Senior Vice President Executive Board Oettinger Davidoff Group  
Herr Thomas Schreiner, Channel Director Nestlé Waters Deutschland  
Herr Rolf Seiche, Gastronom Gogärtchen, Sylt  
Herr Hans-Jürgen Seng, Schiffsmakler  
Herr Frank Stricker, Event & Consulting  
Herr Wolfgang Süße, Gastronom Schlachterbörse, Hamburg  
Herr Dethlef Tappe, Gastronom Sturmhaube, Sylt  
Herr Heinz O. Wehmann, Küchenchef und Geschäftsführer Landhaus Scherrer, Hamburg  
Herr Thomas Wurzinger, Manager The Ritz Carlton, Berlin

OFFICIERS

Herr Hajo Albrecht, Hotelier, Hotel Atlantic, Wangerooge  
Herr Prof. Dr. Hellmuth Karasek, Autor und Buchkritiker, Co-Herausgeber Tagesspiegel Berlin

CONSEIL CHAPITRAL - LISTE DER WÜRDENTRÄGER

Commandeur:

Monsieur François-Xavier Mora, Président Directeur Général des Champagnes LANSON

Vice-Commandeur:

Monsieur Philippe Court, Directeur Général des Champagnes TAITTINGER

Monsieur Vincent Brochet, Champagne BROCHET HERVIEUX

Monsieur Emmanuel de LA GIRAUDIÈRE, Maître de Cérémonies

