

CHAMPAGNERmenü

am 14. Mai 2022

Amuse Bouche

Auster / Apfel / Wasabi / Golden Queen Kaviar

Yellowfin Thunfisch

Soja / Alge / Ponzu / Chili / Avocado

Heilbutt

Meeresfrüchte / Tomate / Basilikum

Stundenei 62/60

Spinat / Kartoffel / Radieschen / geräucherte Butter / Schnittlauch

Kalbsfilet

Erbse / Spargel / Buchenpilze / Räucheraal / Bärlauch

Erdbeere

Rhabarber / Joghurt / Erdnuss

Süßes zum Kaffee

**5 Gänge Menü inkl. Champagnerbegleitung 240 € p.P.
(u.a. Laurent-Perrier, Roederer und Ruinart)**

Vegetarisches Menü gerne auf Vorbestellung