

CHAMPAGNER MENÜ

17 APRIL UM 19 UHR

KARTOFFELCREME SUPPE

dazu Triple Cooked Pommes mit Knoblauch Aioli

PILZCREMESUPPE

dazu Pilz und Gruyère-Käse Arancini

QUICHE

Parmesan, Fenchel und Petersilie Quiche

Serviert mit Lachs und Avocado-creme

HÄHNCHEN OBERKEULE

in Sam's Marinade, serviert mit einem Brokkoli- Caesar-Salat

DESSERT

DUNKLE VERFÜHRUNG

Schokomousse (70% Kakao), Erdnussbutter-Chocolate-Chips
Cookie und Erdbeerpüree

Zu jedem Gang servieren wir ein Glas ausgesuchten Champagner
aus dem Hause Jacquinet & Fils

Preis pro Person 100 €