

Champagner Menü

Amuse bouche

“königliche Grüße aus der Küche

Tatar vom Kalb

grüner Spargel • Gartenkresse • Zitronengel • Crème fraîche

Cuvée L'AME DE JEAN - 80% de Pinot Meunier, 15% de Chardonnay, 5% de Pinot Noir

Französische Bouillabaisse

Edelfische • Gamba • Crostini mit sauce Rouille

Cuvée Volubile Rosé - 50% Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, - 10% Chardonnay

Kross gebratener Rheinzander

Bärlauch Risotto • Champagner beurre blanc • Morcheln • marinierter Babyspinat

Cuvée Chardonnay d'Or - 100 % Chardonnay

Zabaglione

Rhabarber • Himbeere • hausgemachtes Mandeleis

Champagner Menü vegetarisch

Amuse bouche

“königliche Grüße aus der Küche

Gefüllte Artischocke “Sizilianische Art”

grüner Spargel • Gartenkresse • Zitronengel • Crème fraîche

Cuvée L'AME DE JEAN - 80% de Pinot Meunier, 15% de Chardonnay, 5% de Pinot Noir

Spargelcremesuppe

Spargel spitzen • Schnittlauch

Cuvée Volubile Rosé - 50% Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, - 10% Chardonnay

Bärlauch Risotto

Morcheln • Babyspinat • Pinienkerne • Büffel Burrata

Cuvée Chardonnay d'Or - 100 % Chardonnay

Zabaglione

Rhabarber • Himbeere • hausgemachtes Mandeleis