



## 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 • mariniertes 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**

Spargelspitzen • 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