

In Kooperation mit unserer Partnerstadt Epernay  
servieren wir Ihnen

am Freitag, den 12. April 2024

feinsten Champagner aus dem Haus Moët & Chandon

Präsentiert und vorgestellt von Herr Roger Seiffge



## Menu

### Amuse-Gueule

Tatar vom Gelbflossenthunfisch mit Avocado- Mangosalsa

\*\*\*

Variation von der Wachtel & Gänseleber  
mit Sellerie und grünem Apfel

\*\*\*

Confierter Wildlachs „Lable Rouge“  
mit Spargel vom Bauer Hermann  
und Radieschenvinaigrette

\*\*\*

Sorbet von Zitronen aus Sizilien  
mit Champagner aufgefüllt

\*\*\*

Surf & Turf  
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Riesengarnele  
auf Kartoffelcreme und glasierten Zuckerschoten

\*\*\*

Schaum von Rhabarber  
mit Erdbeer- Minzsalat und Sauerrahmeis

\*\*\*

Feingebäck

\*\*\*

Preis pro Person € 199,00

inkl. einem Glas Champagner pro Gang,  
einer Flasche Wasser & einer Kaffeespezialität

## Champagne

Moët & Chandon  
Impérial, Brut

\*\*\*

Moët & Chandon  
Rose Impérial, Brut

\*\*\*

Moët & Chandon  
Grand Vintage 2015, Blanc, Brut

\*\*\*

Moët & Chandon  
Ice Impérial

