

# *Champagner Dinner im*



Amuse Bouche

*Maison Louis Roederer Collection 242*

Goldbrassen Ceviche | Tomate |  
Avocado | Radieschen

*Maison Louis Roederer Collection 242 Brut*

Garnele | Hummerbisque |  
Topinambur | Karfiol | Estragon

*Maison Deutz Brut Rosé*

Rosa Kalbsrücken | Lardo |  
Erbsen | Camembert Espuma

*Maison Louis Roederer Vintage 2014 Brut*

Nougat Crème Brûlée | Mango |  
Valrhona Dulcey Ganache | Mandelcrumble

*Maison Piper-Heidsieck „Riviera“ Demi-Sec*

Petits Fours

Menüpreis mit Champagnerbegleitung: EUR 165 pro Person