



Champagner- MENÜ am am Samstag, den 03.10.2026

Marinierter Hamachi

Avocado | Limette | Schalotte

Dazu: Nicolas Feuillatte „Blanc de Blancs“ Jahrgangschampagner

Hummer

Perlgrauen | Petersilie | Bisque

Dazu: Nicolas Feuillatte „Réserve Exclusive“ Premier Cru Extra-Brut

Wellington vom heimischen Reh

Gänseleber | Sellerie | Pfeffersauce

Dazu: Nicolas Feuillatte „Grand Cru“ Blanc de Noirs

Mousse von Buttermilch

Himbeere | Nektarine

Dazu: Nicolas Feuillatte „Réserve Exclusive“ Rosé