

Kaviar & Champagner Abend am 17. März 2018 mit dem Hause Taittinger

Aperos

- **Bowfin Kaviar** / Blumenkohl / Miso
 - **Harenga Kaviar** / Kalbstatar / LiVar Schinken / Matjes
 - **Keta Kaviar** / Lachs / Schnittlauch
 - **Imperial Kaviar** / Blini / Crème fraîche
- TAITTINGER BRUT RÉSERVE (aus der Magnum)**

Amuse Bouche I

- Saiblingskaviar** / Polarsaibling / Eigelb / Schnittlauch
- TAITTINGER BRUT RÉSERVE (aus der Magnum)**

Amuse Bouche II

- Geräucherter Felchen Kaviar** / Bodensee Felchen / Beurre blanc / Gurke
- TAITTINGER BRUT RÉSERVE (aus der Magnum)**

Osietra Imperial & Tobiko Kaviar

- Gelbflossenthunfisch / Tatar vom Blackmore Wagyu / Wiesenkräuter / Curry
- TAITTINGER PRÉLUDE BRUT GRAND CRUS**

Chinesischer Kaviar

- LUMA Schweinebauch / Tarbouriech N°2 Austern / Saubohnen /
Finger Limes / Tempeh / Kimchi
- TAITTINGER LES FOLIES DE LA MARQUETTERIE BRUT**

Italienischer Baeri Kaviar

- Getauchte Jakobsmuschel / Blutwurst / Sellerie / Granny Smith / Walnuss
- TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ**

Deutscher Imperial Kaviar

- Bretonischer Steinbutt / Südafrikanische Langustine /
Shiitake / Passe Pierre / Edamame
- 2006 COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT**

Grapefruit Kaviar

- Valrhona Ivoire / Kerbel / Joghurt
- TAITTINGER DEMI SEC**

Petits Fours

5 Gänge Menü inkl. Champagner, Wasser und Espresso 289 € pro Person
Gemeinsamer Beginn 19:00 Uhr