

# Champagner Abend

## am 16. Juni 2018 mit dem Hause Pol Roger

### *Aperos*

- Schwarzfederhuhn „Dry Aged“ / Rosmarin / violetter Senf
    - Tortilla / Lachs / Salsa / Wasabi
  - gebackener Sushireis / Thunfischtatar / Lotuswurzel
  - Cornetto / Elchtatar / Belper Knolle / Crème fraîche
- POL ROGER BRUT RÉSERVE (aus der Magnum)**

### *Amuse Bouche*

#### **Bretonischer Rochenflügel**

Grüne Gazpacho / Mandel / Blumenkohl / Salzzitrone / Olivenöl  
**POL ROGER BRUT RÉSERVE (aus der Magnum)**

#### **Bretonischer Hummer**

Sellerie / Pinienkerne / Aprikose / Granny Smith  
**POL ROGER PURE EXTRA BRUT**

\*\*\*

#### **Bretonischer Loup de mer**

Maldonado Schinken / Paprika / Cocobohnen / Chorizo / Nomadenkäse  
**2009 POL ROGER BRUT VINTAGE**

\*\*\*

#### **Bretonische Rotbarbe**

Risotto / Meeresfrüchte / Safran / Gartenkräuter  
**2008 POL ROGER ROSÉ BRUT**

\*\*\*

#### **Bretonischer Steinbutt**

Griechischer Joghurt / Kürbis / Pandan / Erdnuss  
**2006 POL ROGER CUVÉE SIR WINSTON CHURCHILL**

\*\*\*

#### **Johannisbeere**

Basilikum / Mascarpone / Valrhona Ivoire / Limette  
**POL ROGER RICH DEMI SEC**

### *Petits Fours*

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