



WINTERGARTEN

Taittinger Champagner Dinner

Amuse

Gebeizter King Fish

Fenchel | Apfel | Senf

Gebratene Gänsestopfleber

Mandel | Chicorée | Amaranth

Atlantik Hummer

Blumenkohl | Nussbutterschaum | Rettich

Suprême vom Elsässer Perlhuhn

Brust & Keule | Aubergine | Aquerello-Risotto

Variation von der Quitte

Haselnuss | Yuzu

Epilog

245€ inkl. Champagner-Begleitung

Champagner-Begleitung

Taittinger Brut
aus der 9l Salmanazar

Taittinger Demi Sec

Taittinger
„Les Folies de la Marquetterie“

Taittinger Rosé brut
aus der 1,5l Magnumflasche

2011 Taittinger
Comtes de Champagne Blanc de Blancs