

# Champagnermenü



*Amuse-Bouche*  
*Sardinenconfit mit pikanter Paprikasauce*

Champagne Cuvée Réservee  
« Brasserie Pot au Feu »

\*\*\*\*\*

*Röllchen von Kräutertpfannkuchen gefüllt  
mit Lachs & Avocado-Mango-Cocktail  
an Gemüse vinaigrette*

BRUT NATURE – Zéro Dosage  
(Assemblage Pinot Noir, Chardonnay et Meunier)

\*\*\*\*\*

*Hummercremesuppe  
mit Klösen von Jakobsmuscheln*

\*\*\*\*

*Trilogie von Seezungenfilet, schottischem Lachs  
und Hummer an Gewürztraminersauce  
mit Rosmarin & Confit Knoblauch*

RÉSERVE – Dosage 5 g  
(Assemblage Chardonnay et Pinot Noir)

\*\*\*\*

*Sorbet mit Marc Champenois*

(Digestif issu de la distillation des Marc de Raisins  
/ Digestive aus der Destillation von Traubentrester)

\*\*\*\*

*Hirschrücken „Wellington“ an Cassis-Pfeffersauce  
mit Kichererbsen-Polenta & Rotkohl*

TRADITION BRUT – Dosage 7g  
(Assemblage Pinot Noir, Chardonnay et Meunier)

\*\*\*\*

*Erdbeer-Schokoladentörtchen,  
karamalisierte Rhabarber & Joghurteis*

ROSÉ BRUT – Dosage 10 g  
(Assemblage Pinot Noir, Chardonnay et Meunier)



Champagne B. HENNEQUIN

