

# Champagnermenü - 2026

Champagne Cuvée Réservee  
« Brasserie Pot au Feu »



## *Amuse-Bouche*

*MilleFeuille vom Camambert Rustique und  
Pumpnickel an Feigenmarmelade*

\*\*\*\*\*

*Thunfisch-carpaccio mit Marinade  
von kleinen Gemüsen*

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



\*\*\*\*\*

*Karottensuppe mit Trüffel*

\*\*\*\*

*Aubergine-Hummer Canelloni  
am Morchel-soße*

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)



\*\*\*\*

*Entenbrust-roulade gefüllt mit Entenstopfleber - WildHasefilet  
An Balsamico-jus*

*Waldpilzquiche und Sauerkraut*

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



\*\*\*\*

*Triologie von crème Brulée  
Vanille\_Pistazie\_Cafee*

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



149.00 €

Freitag, 17. April, 18.30 Uhr