

MACARON  
Olivenölmousse · Ratatouille

UNSER GUGELHUPF  
Lauge · Furikake · aufgeschlagene Steinpilz-Tomatenbutter

KÄSE-LAUCH-SUPPE  
Frischkäse-Eclair · Schnittlauch

LA FÊTE DU CHAMPAGNE  
2025



GELBFLOSSENMAKRELE  
Gurke · Gari · Ume Boshi Pflaume · Limette

CHAMPAGNER-VELOUTÉ  
Pochierte Meermandel · buntes Wurzelgemüse · Schnittlauch

PERLGRAUPENRISOTTO  
Weinbergschnecken · Trüffel · Kräuter

ADLERFISCH  
Spitzpaprika · Chorizo · Sauce Rouille

DAS BESTE VOM KALB  
Filet und Bries · Bohne · Zitronen-Parmesankruste  
Couscous · Maulbeere

RICOTTA  
Fenchel · Apfel · Haselnuss · Grapefruit

LAUWARMER MUNSTER  
Traube · Treviso · Verjus · Rauchmandel

KUMQUAT  
Weiße Miso · Grüntee

PETIT FOURS & MIGNARDISES

Wir offerieren Ihnen  
dieses Erlebnis zu einem Preis von  
395 Euro pro Person  
Inklusive einer erlesenen Champagnerbegleitung  
aus dem Hause „Laurent Perrier“,  
Wasser und Heißgetränk.

ATLANTIC RESTAURANT  
25. OKTOBER 2025