

## Grand Cru Champagner & Food

### **Lucien Rouget No.2 Blanc de Blancs – Brut – Grand Cru** **100% Chardonnay | Dosage: 5%**

Einstimmung mit einem «Blanc de Blancs». Die zarten Aromen und die blumigen Zitrusnoten sowie die Frische des Chardonnays passen hervorragend zum Gemüse und Lachs.

#### **Amuse Bouche**

\*\*\*

#### **Petersilienwurzel-Cappuccino**

Knusper-Kräuter-Petersilienwurzel

\*\*\*

#### **Temperierter schottischer Lachs**

Rande, Kalamasi, Amaranth

\*\*\*

### **Lucien Rouget No.3 Blanc de Noirs – Extra Brut - Grand Cru**

**Pinot Noir & Pinot Meunier | Dosage 2%**

Der Champagner «Blanc de Noirs» ist eine Besonderheit. Er wird aus den beiden roten Trauben «Pinot Noir» und «Pinot Meunier» hergestellt. Lassen Sie sich überraschen!

#### **Hausgemachte Steinpilz-Raviolo**

Federkohl, Salbei, Bergkäse

\*\*\*

#### **Challans Entenbrust**

Sellerie aus der Salzkruste, Pommes Dauphine, grüne Pfeffersauce

\*\*\*

### **Lucien Rouget No. 5 Rosé - Grand Cru | Dosage 6%**

Mit seiner Restsüsse ist der Rosé-Champagner ein perfekter Begleiter zum Lebkuchen.

#### **Lebkuchenmousse im Krokantmantel**

Eingelegte Zwetschgen, Kaffeegelée, Walnussglace