



Restaurant
**Schloss
Bottmingen**

Chandelles et Champagne

Samstag 18. März 2017, Apéro 19.00 Uhr



Ein Fünf-Gang-Menü mit verschiedenen, auserlesenen
erstklassigen Champagner führender Häuser.
In Zusammenarbeit mit Baur au Lac Vins, freuen wir uns,
Sie mit edlen Köstlichkeiten verwöhnen zu dürfen.

Menu

Apero

Nicolas Feuillatte Brut Millesimé 2008

Duo Amuse bouche

Amuse bouche

**

Foie gras d'oie à l'argousier, brioche

Gänseleberterrinen mit Sanddorn, Brioche

Nicolas Feuillatte Cuvée 225 Millesimé 2005

**

Sandre sur fondu de poireau et salade de fenouil, sauce champagne rosé

Zander auf Lauchgemüse und Fenchelsalat, Rosé-Champagnersauce

Champagne Tarlant La Matinale Brut nature Millesimé 2003

**

Granité sureau

Holunder-Granité

**

Magret de canard sauce vin rouge, pommes dauphine aux amandes et variation de céleri

Zart rosa gebratene Entenbrust mit Rotweinsauce

Dauphine-Kartoffeln mit Mandeln und Sellerievariation

Champagne Palmes d'Or Brut Millesimé 2006

**

Tartelette meringuée Bergamote

sorbet mandarine und jus de pommes grenade

Bergamotte-Meringue-Törtchen, Mandarinen Sorbet und Granatapfelsaft

Champagne André Clouet Brut Rosé

**

Menupreis pro Person: 145.00

Apéritif, Menu & Champagne, Wasser und Café

(Vegetarische Menuvariante ist möglich)

Bitte reservieren Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch.