



Aperitif

Zum Einstieg servieren wir abwechslungsreiche,
leichte Aperitif-Spezialitäten aus Thierry's Rezeptbüchern!

Vergleichen Sie dabei die zwei Champagner Spezialitäten

Ruinart R und Veuve Clicquot Petersburg

Menu

Jakobsmuscheln
Apfel & Rande

Ruinart R

*

Wachtel
Nage von der Petersilie
Steinpilze

Ruinart Rosé

Heilbutt
Quinoa
Sauce Vadouvan

Ruinart Blanc de Blanc

Baselbieter Kalbsnuss 4h/ 52°
kräftiger Jus mit Assam-Langpfeffer
Schmelzkartoffeln und Artischocken

Numanthia 2011

Kreation von der Feige
Opalys Schokolade

Kaffee & Schokolade

XO Hennessy

