

Salz

K R U S T E

restaurant & bar

Champagne

BRUNO PAILLARD

Reims - France

11.4.2019

Entree

Quiche Lorraine
Crêpes Roulade mit Rotkraut-Gamba

- CHAMPAGNER BRUT PREMIERE CUVÉE -

Champagner- Menü

Kalt geräucherter norwegischer Lachs nach Hausfrauenart

- CHAMPAGNER BRUT PREMIERE CUVÉE -

*

Steinbutt aus der Salzkruste mit Schrobenshausener Spargel, frischen Erbsen und Safran-Velouté
(optionaler Zwischengang)

- CHAMPAGNER D:Z DOSAGE ZERO -

*

Rosa gegartes, bayrisches Kalbsfilet mit Ratatouille und Trüffeljus

- CHAMPAGNER BLANC DE BLANCS GRAND CRU RESERVE PRIVEE -

*

Topfenbisquit mit Rhabarber, Erdbeersorbet und Basilikum-Espuma

- CHAMPAGNER ROSE PREMIERE CUVÉE -

3-Gang mit Begleitung € 128,- / 4-Gang mit Begleitung € 158

