

HOCHZEITSMENÜ
WEDDING MENU



Lauwarme Kartoffelterrinen mit glasiertem Hummer und Kaviarcreme

Gebratener Atlantik-Steinbutt mit Bleichsellerie in Safran-Nage

Kleine Essenz von Strauchtomaten mit Cous-Cous-Ravioli

Kalbsfilet mit eingelegtem Perigord-Trüffel und weißer Portweinjus

Geschmolzener Reblochon mit jungem Spinatsalat

Souffliertes Kirsch-Vanilletörtchen mit Nougateis

Warm potato terrine with glazed lobster and caviar cream

Fried Atlantic turbot with carrots, coriander and celery-nage

Essence of tomatoes with cous-cous-ravioli

Fillet of veal with pickled Perigord truffles and white port wine sauce

Melted Reblochon with young spinach salad

Cherry-vanilla tartlet with nougat ice cream