

# Champagner Abend



**Kulinarische Grüße aus der garbo im Löwen Küche**

>>>Aperitif POMMERY Blanc de Blancs<<<

## Menü

### **Tatar vom Moosalbtaler Rind**

mit Prunier Caviar, aufgeschlagenes Creme Frâiche  
Sauerteig-Schaum & Wildkräuter vom Keltenhof

>>> POMMERY GRAND CRU Vintage 1995 aus der 6 Liter Methusalem<<<



### **Angegrilltes Sashimi vom Yellow Fin Tuna**

mit Pak-Choi, Schweinebauch Dim-Sum  
Miso, Koriander & Unagi-Sauce

>>> POMMERY ROSÉ APANAGE aus der Magnum<<<



### **Pommery Champagner Sorbet**

mit Himbeergranite



### **Kalbsfilet Rossini**

Rosa Kalbsfilet mit gebratener Entenleber  
Trüffeljus, Selleriecreme, marinierte Wurzeln und Pilze  
dazu hausgemachte Schupfnudeln

>>>POMMERY Cuvée Louise Brut 2004<<<



### **Kürbis-Nougat-Orangen Delice**

mit Piemonteser Haselnüssen und einem Kürbis-Orangensorbet

>>>POMMERY Falltime Extra Dry<<<

>>>Digestif: Cognac Camus Borderies VSOP<<<

**Menü/Champagner/Mineralwasser/Café**

**€ 165,00 pro Person**

