

RESTAURANT



plus+



Das Menü am 15. März 2019

Tatar vom Wümme-Rind mit Nordsekrabben

Gosset Blanc de blancs Brut

+++

Getauchte Jakobsmuschel mit Kerbelwurzel & warmer Apfelsider-Vinaigrette

2006 Gosset Grand Millesimé Brut

+++

„Wurzelwerk“

Haferwurzel, Schwarzwurzel, Sonnenblumenwurzel & Haselnuß

Gosset Grand Blanc de Noirs Brut

+++

Odefey-Huhn mit Champagnersauce & Leipziger Allerlei

Gosset Grand Rosé Brut

+++

*Zart gegartes Kalbsfilet mit Champignonsauce,
Kartoffel-Lauchpüree & Moorkarotte*

2002 Gosset Celebris Extra Brut

+++

*Unsere Interpretation vom Vanille Mille feuille
mit einem Hauch von Cassis & geröstetem Getreide*

Gosset Petite Douceur Rosé Extra Dry