Hochzeitstag kulinarisch

Pfingstsonntag, 23.05.2021

In der Früh

Blanc de Noir Vaux

Frische Brotauswahl

Auswahl an französischer und deutscher Butter

Auswahl an französischem Joghurt

Cardinali di Bufala Campagna | Honigtomaten

Blini | Creme Epaisse | N25 Kaviar Schrenkii Reserve

Anchovis L'Escala King Size

Tarbouriech-Austern No.2 Spezial

Geräucherter Lachsrücken Le Borvo

Schwarzer Heilbutt geräuchert

Thunfisch Sesam geräuchert

Salumi-Variation

Käse von Volker Waltmann

Zur Blauen Stunde

Blanc de Blanc 2015 Brut Franz Keller

Tatar vom Thunfischbauch (Otoro)

Nori | Otoro vom Bluefin Tuna Balfego | Wakamegel | N25 Kaviar Kaluga Hybrid Reserve

Lugana Cà dei Frati Brolettino 2019

Perlhuhn

Supreme und Keule vom Perlhuhn Label Rouge Le Prince de Dombes von Miéral | Trüffeljus | frische Spitzmorcheln | grüner Spargel | Miso-Hollandaise | Burgundertrüffel

Mai Malbec 2016 – ViÑa Kaiken

Käse

Volker Waltmann

Grahams Port 20 Jahre

Rosmarin

Thymian

Schalotten

1 Bd Grüner Spargel (wenn möglich dicke Stangen)

1 kg Spargel weiß

Honigtomaten

Salat

1 Bund Möhren

1 Bund Radieschen

1 Bund Frühlingszwiebeln

Tomaten

Rucola

Sellerie

Staudensellerie (mit Grün)

3 Granny Smith

1 Ananas