

Grand Siècle Dinner

Laurent-Perrier und das Restaurant Lafleur laden zu einem Champagner-Dinner ein. Genießen Sie ein außergewöhnliches Abendessen mit Grand Siècle von Laurent-Perrier. Die Kreationen unseres 2 Sterne Kochs Andreas Krolik wird Sie verzaubern. Begleitet wird dieses kulinarische Highlight in 6 Gängen von Grand Siècle, einem der besten Champagner der Welt, sowie weiteren Spitzencuvées aus dem Champagnerhaus Laurent-Perrier. Mit fachkundiger Weinbegleitung erleben Sie einen Hochgenuß der Kulinarik. Der Preis beinhaltet das 6-Gänge Menü, alle gereichten Champagner sowie Mineralwasser und Kaffee. Die Plätze sind begehrt und begrenzt!

Roh mariniertes, norwegisches
 Kaisergranat mit Zitrusaromen, Imperial
 Caviar, geeister Schmand als Creme von
 der Molkerei Hüttenthal, Radieschen,
 Austernkraut und Salty Fingers

Laurent-Perrier La Cuvée

Filet vom geangelten Island Kabeljau mit
 Pinienkernkruste und Brandade
 im Noriblatt, Champagnerbuttersauce,
 Wirsing, Schwarzwurzelcreme
 und Petersilienöl

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut
 Nature

Gebratener Carabinero
 mit Krustentierbisque mit Thaicurry,
 Paprika Chutney und Avocado

Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2004

Edelpilzravioli in Pilzbouillon
 mit Artischocken, Spitzkohl, Steinpilzen,
 Pilzcreme und gerösteter Quinoa
 mit Mandel

Grand Siècle par Laurent-Perrier N°24
 Robe

Filet und gebackenes Bries vom Kalb,
 Praline von der ungestopften Gänseleber,
 getrüffeltes Champagnerrahmsauce,
 Sellerie, Rote Beete und Kalbskopfgraupen

Grand Siècle par Laurent-Perrier N°22

Bio Renetten, Marone
 und Schokoladennougat, weißes Kaffeeis
 und Pekannuss Crumble

Laurent-Perrier Cuvée Rosé