

## **Aperitif**

**\*\*\***

## **Amuse Bouche**

**\*\*\***

## **Variation von der Gänseleber mit Brioche**

**\*\*\***

## **Hummer mit Mango und Kokosnuss**

**\*\*\***

## **Limettensorbet mit Gosset Champagner**

**\*\*\***

## **Variation vom niederrheinischen Kalb (Filet & Bäckchen) auf Selleriepüree mit glasierten Babymöhren**

**\*\*\***

## **Komposition von Nougat und Valrohna-Araguani Schokolade mit Himbeersorbet**

**\*\*\***

## **Peti Fours / Kaffee**

**89.- € incl. Aperitif**