



Degustationsmenü mit Champagnerbegleitung aus dem Haus



Aperitif

Gosset Extra-Brut aus der Magnumflasche
Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift

Tatar vom spanischen Blue fin Thunfisch mit
Sushi-Reis, Orangenfilets und Soya-Ponzu-Aufguss

Gosset Grande Réserve 0,1l

Parfait und Mousse von der Gänsestopfleber mit marinierten Erdbeeren,
Joghurt-Schwamm und hausgebackenen Brioche

Gosset Petite Douceur Rosé 0,1l

Carpaccio vom Gambero Rosso mit Osietra-Kaviar, Avocado-Mangotatar und rotem Shisoeis

Gosset Grand Rosé 0,1l

Filet vom bretonischen Wolfsbarsch aus dem Wildfang auf Chorizo-Acquarellorissotto
mit Felsen-Pulpo und mildem Orangenschäum

Gosset Grand Blanc de Blanc 0,1l

Kalbsfilet unter Kräuterkruste an Spitzmorcheln
mit grünen und weißen Spargelspitzen und Yuzu-Hollandaise

Gosset Grand Millésime 2015 0,1l

Schnitte von Ivoire-Valrhonasschokolade an pochiertem Pfirsich, Holunder-Minzaufguss und Himbeersorbet

Weingut Fritz Haag 2021 Brauneberger Sonnenuhr Auslese 5cl

Preis pro Person : 199,00 €

Moderation durch Frau Victoria Bourguignon aus dem Hause Gosset

07. und 08. Juni 2024

Einlass & Aperitif ab 18.00 Uhr - Menübeginn: 18:30 Uhr

Nur mit Vorkasse - Limitierte Gästezahl

- Änderungen vorbehalten -

Reservierungen: info@restaurantmedici.de