

**Champagner Abend**  
**am 31. August 2019 mit dem Hause Ayala**

*3erlei Aperos zum Aperitif*

AYALA BRUT MAJEUR (aus der Magnum)

*Amuse Bouche*

**Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen**

Bohne / Artischocke

AYALA BRUT MAJEUR (aus der Magnum)

**Ceviche von der getauchten Jakobsmuschel**

Avocado / Rettich / chinesischer Imperial Kaviar / Koriander / Sesam / Miso

AYALA BRUT MAJEUR (aus der Magnum)

\*\*\*

**Carabinero**

Shiitake / Yuzu / Edamame / Passe Pierre

AYALA BRUT NATURE

\*\*\*

**Kleines Landhuhn**

Tomate / Zedrat Zitrone / Basilikum / Mangold

2012 AYALA BLANC DE BLANCS BRUT

\*\*\*

**Steinbutt an der Karkasse (in Salzkruste gegart)**

Spinat / geräucherte Butter / Schnittlauch

2006 PERLE D'AYALA BRUT

\*\*\*

**Himbeere**

Karamellisierte Strudelblätter / Kokos / Weiße Valrhona Opalys Schokolade

AYALA ROSÉ MAJEUR BRUT (aus der Magnum)

*Petits Fours*

**5 Gänge Menü inkl. Champagner, Wasser und Espresso 249 € pro Person**

**Gemeinsamer Beginn 19:00 Uhr**