



CHAMPAGNER SPECIAL

- LAURENT-PERRIER -

LA CUVÉE BRUT*	0,1 l	15,90
Champagne, Frankreich	0,375 l	47,00
	0,75 l	85,00
CUVÉE ROSÉ BRUT*	0,1 l	17,90
Champagne, Frankreich	0,75 l	115,00
2012 MILLÉSIMÉ BRUT*	0,75 l	99,00
Champagne, Frankreich		



Gegründet 1812 von André Michel Pierlot trägt das Haus den Namen Veuve Laurent-Perrier, als Mathilde Emilie Perrier, die Witwe von Eugène Laurent, beschließt, beide Familiennamen zu vereinen.

1939 erwirbt Marie-Louise de Nonancourt das Weingut.

Inspiriert von der Leidenschaft für Champagner, verleiht deren Sohn Bernard de Nonancourt

1948 Laurent-Perrier einen unabhängigen Geist und Mut zur Kreativität.

Er kreiert den Laurent-Perrier-Stil

– Frische, Finesse, Eleganz –

und entwickelt einzigartige Champagnersorten,
die weltweit in über 160 Länder exportiert werden.



EINZIGARTIGER
Weihnachtsgenuss



MARONENCREMESUPPE
mit Birne und kandierten Maronen
9,95

HIRSCHSCHINKEN
vom Gutshof Polting mit Rucola und Cumberlandsauce
12,95

GESCHMORTE KALBSBACKE
in Zweigeltjus mit Kürbispüree und Rahmschwarzwurzel
29,95

TAGESFISCH (CA. 150 GR.)
mit Wurzelgemüse und Meerrettichschaum
28,95

KÄSESPÄTZLE
mit Röstzwiebeln
14,95
zusätzlich 2 g frischer Trüffel
5,95



KARTOFFEL-GEMÜSE-STRUDEL
im Blätterteig gebacken mit Kürbispüree, geschmorter Pastinake und Lauchschaum
24,95

Beilagen

WURZELGEMÜSE IN BUTTERNAGE	7,95
GEBRATENES KARTOFFELRÖSTI	3,50
SAUTIERTER JUNGER BLATTSPINAT	7,95
GETRÜFFELTE KARTOFFELKROKETTEN	9,95
mit Parmesan und frischem Trüffel	
GEBRATENER BIMI-BROKKOLI	6,95

Dessert



LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN
mit flüssigem Kern und Vanille-Eis
11,95

CRÈME BRÛLÉE
von der Tahiti-Vanille mit frischen Beeren
11,95