DINING ROOM

CHAMPAGNER DINNER

OH YES, BUT YOU SHOULD! AT LEAST ONCE IN A YEAR

DIENSTAG

27.02.2024 - 18:30

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte

FRANCE

RESERVE NOW

LERNEN SIE

CHAMPAGNER SOMMELIER EDGAR BARON

KENNEN

Edgar vertritt wie kein anderer Champagner Genuss ohne Scheu.
Er führt Sie ein in die unterschiedlichen Qualitäten des Champagnerhauses Nicolas Feuillatte, passend ausgesucht zu den einzelnen Gängen, und hat im Laufe des Abends die ein und andere unbekannte Know-to drink Champagne Geschichte im Köcher.
Mit ihm bringt es Spaß.
Und für Ihren Kühlschrank bringt er Ihnen auch gleich noch eine Flasche des edlen Tropfens für jedes Paar mit. Als Erinnerung und für eine Wiederholung eines besonderen Abends zu Hause!

EDGAR BARON

Nicolas Feuillatte

„Champagner ist so vielseitig und krönt auch viele klassische Cocktails als Royal. Aber pur die Kraft und Größe erfahren.... das macht den Unterschied“

EDGAR BARON, CHAMPAGNER CONNAISSEUR NICOLAS FEUILLATTE

CHAMPAGNER CANAPÉ DINNER

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

CHAMPAGNER PEARLS & AUSTER NATUR
Champagner Kaviar, Parmesan,
Fine de Claire Felsenauster
Réserve Exclusive Brut

TWO SOUP SHOTS
Maine Lobster Hummer Bisque,
getrüffelte Vichysoisse-
Kartoffel-Lauch-Samtsuppe
Réserve Exclusive Brut Rosé

CELEBRATION CEVICHE & ANGUS TATAR
Ahi Thunfisch, Eismeerforelle, Mais,
Chili-Minze, Kalamansi, Safran,
Rinderfilet Tatar, Trüffel Creme, Smoked Ei
Terroir Premier Cru Brut N.V

COQUILLES ST JACQUES & ANGEL HAIR SEAWATER PRAWN
Apfel, Mango, Königskrabben Schaum,
Crispy Tigergarnele, Knusper
Kataifiteig-Angel Hair, Sweet Chili
Collection Vintage Blanc de Blancs Brut 2017

FLAMBIERTER LOBSTER NEWBERG & WAGYU SHABU SHABU
Hummer Medaillon, Cognacsauce, Brioche, Pilze, Eigelb,
japanische A5 Wagyu Filet Scheibe, Dashi Fond, Udong Nudel
Grand Cru Blanc de Noirs Brut Millésimé

NEW YORK CHEESECAKE & LAVA CAKE
Warmes Valrhona Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Blutorangen, abgeflämmter weißer Schokoladen-Cheesecake mit
Zucker Brûlée und Blaubeeren
"Palmes d´Or Champagne!" Brut Millésimé 2008

6-GANG MENU INKL. CHAMPAGNER BEGLEITUNG 0.1 JE GANG, WASSER & KAFFEE
UND 1 FLASCHE FÜR ZUHAUSE JE PAAR 199.00 EUR PRO GAST

„People who love to eat and drink, are always the best people“
JULIA CHILD

WIR FREUEN UNS AUF DEN ABEND MIT IHNEN.

Einfach auf www.TheDiningRoom.de unter Packages buchen anklicken. Dann Bereich Champagner Menu 2024 und 27.02. um 18:30 Uhr wählen.

Nicolas Feuillatte

„In diesem Ritz-Ambiente würde es niemanden wundern, wenn plötzlich der große Gatsby am Nebentisch kundig veredelte Viktualien verputzen würde."

ESSEN & TRINKEN, GENUSSGUIDE HAMBURG