

L'Ordre des Coteaux
de Champagne

GRAND CHAPITRE D'ALLEMAGNE 2005

Grandhotel Schloss Bensberg
Bergisch Gladbach
Freitag, 21. Oktober 2005

APERITIFS

*Champagne NICOLAS FEUILLATTE
Grand Cru Cramant Blanc de Blancs 1996*

*Champagne LANSON
Noble Cuvée Rosé*

*Champagne POMMERY
Blanc de Blancs Summertime*

*Champagne TAITTINGER
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1995*

*Champagne VEUVE CLICQUOT-PONSARDIN
Brut Carte Jaune en Magnum*

MENU AUX CHAMPAGNES

Champagne LAURENT-PERRIER Ultra Brut
Langoustino-Carpaccio mit Jacobsmuscheltatar
und Imperial-Kaviar

*

Champagne DE SAINT GALL Blanc de Blancs 1998 Premier Cru
Bretonische Felsenrotbarbe an Gremolata
im Bouillabaisse-Sud mit Artischocken

*

Champagne DUVAL-LEROY Authentis Cumières 2000
Suprême von Bressetaube und Perlhuhn mit Erdnuß-
Tandoorisauce, Maispolenta, Erbsensprossen und grünem Spargel

*

Champagne MARC BRUGNON Rosé
Champagne TAITTINGER Nocturne Sec

Dessertbuffet:

Champagnesabayon auf Quitten in Ratafia. Gebackener Pfirsich
mit Verveine-Aroma und Champagneeiscrème. Crème brûlée von
Zitronengras. Geiste Birnen-Champagnesuppe mit Topfenmousse.
Apfelravioli mit Zwetschgenröster und Bourbon-Vanillesauce.
Chaource in zwei Reifesorten mit Blaumohn an
Champagne-Trauben-Gelée.
Auswahl hausgemachten Pralinen vom Pralinenwagen.

*

Cognac Hennessy X.O
Cigares Davidoff
S. Pellegrino & Acqua Panna



GRANDHOTEL
SCHLOSS BENSBERG
ALTHOFF HOTELS