

Pfingst-Menü

Kachatelier X Château Pauqué

Fingerfood:

Parmesan-Trüffel-Cracker
Nordsee-Krabben-Tartelettes
Forellen-Rilette auf Brioche

Confierter Kabeljau

Bouchot-Muscheln | Couscous | Sauce Bourride

Maibockkeule

Buchenpilze | Sellerie | Holunderblüte

Crème Bavaoise au Riesling

weiße Schokolade | marinierte Erdbeeren
