



FLORIO

Kaisergranat mit Romanesco-Brokkoli-Creme,
Mango und Bottarga di Muggine
Grand Brut - Perrier- Jouët (Épernay)

Ravioli mit Burrata, Cime di Rapa und bretonischem Hummer
*2019 L'Esprit de Blanc de Blancs Grand Cru -
Pierre Péters (Les Mesnil-Sur-Oger)*

Gegrillter Wolfsbarsch, Trauben- und Zitrusfrüchte-Sauce,
bunter Mangold
172 Grand Cuvée - Krug (Les Mesnil-Sur-Oger)

Rinderfilet Wellington, Waldpilze, Trüffel-Sauce
2015 Dom Perignon (Épernay)

Schwarzes Schokoladen-Demi-Soufflé, Kapern-Eis
2016 Collection N16 - Ayala (Aÿ)

€555 pro Person inklusive Champagner

€444 pro Person inklusive alkoholfreie Getränkebegleitung



FLORIO

VEGETARISCH

Gebackene Rote Beete, Mandeln-Creme, Weißer Alba-Trüffel

Grand Brut - Perrier- Jouët (Épernay)

Ravioli mit Burrata, Cime di Rapa, Butter und Parmesan

2019 L'Esprit de Blanc de Blancs Grand Cru -

Pierre Péters (Les Mesnil-Sur-Oger)

Ofenkürbis, Ingwer-Öl, Puntarelle

172 Grand Cuvée - Krug (Les Mesnil-Sur-Oger)

Wildminze-Artischocken, Castelmagno-Käse,

Perigord-Trüffel-Sauce, Rucola

2015 Dom Perignon (Épernay)

Schwarzes Schokoladen-Demi-Soufflé, Kapern-Eis

2016 Collection N16 - Ayala (Aÿ)

€555 pro Person inklusive Champagner

€444 pro Person inklusive alkoholfreie Getränkebegleitung