

“Femme de Champagne Experience World Tour,”
DÎNER CHAMPAGNE DUVAL-LEROY
LANDHAUS BACHER
SONNTAG, 23. NOVEMBER 2025
APERITIF 17:30

Aperitif

Duval-Leroy Brut Réserve aus der Magnum
Aperohappen

Premier Cru Brut Fleur de Champagne

Marinierter & kurz geblähter Kaisergranat

gelierter, gerührter Krustentieressenz, Vanille-Sauerrahm
& “Shaved“ Ananas mit Dill

Premier Cru Brut Blanc de Blancs 2008

Gebratene Jakobsmuscheln

in Nussbutter confierter Artischocken, Kartoffel-
Spitzkrautmousseline Guanciale & Kernöl & Kaviar-Beurre Blanc

Grand Cru Brut Femme de Champagne

Perlhuhn gespickt mit weißem Alba Trüffel

Wirsingkohl, Kürbis-Speck-Karamell, Maronen & Sauce Albufeira,

Grand Cru Brut Rosé de Saignée Femme de Champagne 2008

Lammrücken „Cafe de Paris“

Schwarzwurzel-Topinambur-Gemüse & Black Pearl Austernpilze

Brut Femme de Champagne 2008

Vorarlberger Bergkäse „Sommer 2023“

Obere/ Untere Alp

„Red Ambosta“ Zwiebel, Vadouvan & Weintrauben

Premier Cru Brut Rosé Prestige

**« Jamaïque » Schokolade - geschmorte Feige &
Haselnuss**