

ACKERMANNSHOF

Restaurant & Bar

MASTERCLASS CHAMPAGNER

Freitag, 13. Februar 2026

MENU

BENVENUTO DELLA CUCINA e AMUSE-BOUCHE

«Pinotmaniac» Les Riceys Blanc de Noirs Champagne Extra Brut, Jérôme Coessens

VITELLO TONNATO

Heimisches Kalbfleisch der Jenzer Metzgerei – Thonsauce – Kapern aus Sizilien
Reflets de Terroirs N°22 Champagne Premier Cru Extra Brut, Mathieu Cugnart

RANA PESCATRICE

Seeteufel - Agretti – Beurre blanc
Dorien N°62 Champagne Grand Cru Extra Brut, Stéphane Regnault

RISOTTO BERGAMOTTO

Acquerello Risotto – Ragout Calamari – Soppressata di Calabria
Les 4 Terroirs N°21 Champagne Premier Cru Brut Nature, Georges Remy

FILETTO DI MANZO WELLINGTON

Rindsfilet aus der Region – Schwarzer Trüffel – Chicorée
Coteaux Champenoise Rouge 2022, Les Monts Fournois

FORMAGGI

Käsevariation von Eleveur de Fromages Antony aus Vieux-Ferrette
Champagne Brut Lot N°11, Ullens - Domaine de Marzilly

PANNA COTTA ALLA ROSA

Krokant– Kataifi – Himbeersauce

PICCOLA PASTICCERIA