



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN

KULINARISCHER KALENDER

Champagner trifft Trüffel

FREITAG | 17.11.2017 | 19 UHR

prickelnd | edel | ausgefallen

Wir nehmen Sie in stilvollem Ambiente mit auf eine prickelnde Reise, rund um das wohl berühmteste Getränk der Welt.

Ein Wein- und Champagnerexperte wird Sie informativ und unterhaltsam begleiten.

Edle Champagner kombiniert unsere Küchenchefin mit erlesenen Köstlichkeiten aus der Küche.

98,00 € pro Person

inkl. Hausweine, Biere, Softgetränke, Kaffee, Espresso

„Man soll den Versuchungen nicht widerstehen,
man weiß nie wann sie wiederkommen.“

Oskar Wilde

Lassen Sie sich überraschen!

Reservierungen unter:

INFO@WIPPERAUE.DE | TELEFON (0212) 233 627-0

Änderungen vorbehalten

Für mehr Informationen:

WIPPERAUE.DE



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN

KULINARISCHER KALENDER

Champagner trifft Trüffel

AUSGEWÄHLTE WEINGÜTER

Franck Bonville

Das Weingut wurde 1910 von Alfred Bonville gegründet. Die Weinberge des Gutes liegen ausschließlich in Grand-Cru-Lagen, im Gebiet der Côtes des Blancs. Ein Gebiet in der Champagne, wo nur weiße Trauben (Chardonnay) angebaut werden.

Champagner Grand Cru Blanc de Blancs Selection

Er zeichnet sich durch seine feine Perlage und dem typischen Duft nach Kreide und Haselnüssen aus.

Champagner Grand Cru Rosé

Der Rosé ist feinperlig, elegant, klar und reintönig und verfügt über die klassische zarte Erdbeerfrucht im Bouquet.

Billecart-Salmon

Das Weingut wurde 1818 von Nicolas François Billecart gegründet. Die Verarbeitung von hochwertigen, auf dem Punkt gereiftem Lesegut, eine langsame gekühlte Gärung und eine lange Flaschenreife sind das Geheimnis dieses Champagners.

Champagner Brut Réserve

Eine sehr elegante Perlage, frisch, klar, mit Noten von Steinen, Nüssen und Zitrone.

INFO@WIPPERAUE.DE | TELEFON (0212) 233 627-0

Für mehr Informationen:

WIPPERAUE.DE



WIPPERAUE

TAGEN · FEIERN · GENIESSEN

KULINARISCHER KALENDER

Menü

Aperitif

Verschiedene Brotsorten mit Dips

Amuse

Getrübete Topinamburcreme

Eigelbravioli

mit Blattspinat und Alba Trüffel

Steinbutt

mit grünem Spargel, Kartoffelstampf
und Trüffelhollandaise

Variation von Valrhona Schokolade

und Trüffel

Für mehr Informationen:

WIPPERAUE.DE