

Freitag, 8. Oktober 2010
Champagnerhaus Louis Roederer
zu Gast im Schloss Neuweier
mit dem Repräsentant des Hauses Louis Roederer Deutschland
Herrn Philippe Schneider

**Kleine Schloss - Köstlichkeiten
mit Kalbsfilet und Thunfisch**

Brut Premier
Champagner Louis Roederer aus der Magnumflasche

**Mosaik von Krustentieren und mild geräuchertem Zander
in Tomaten - Cremegelee mit Basilikum**

2004er Roederer Brut Jahrgang
Champagner Louis Roederer

**Mezzelune vom Muskat - Kürbis
mit geschmolzener Gänseleber und altem Balsamico**

2005er Roederer Brut Rosé
Champagner Louis Roederer

**Wilder Meerwolf mit Bouchon Muscheln in Safransud
auf Schnittlauchkartoffeln**

2002er Roederer Cristal Brut
Champagner Louis Roederer

**Saltimbocca vom Hirschkalbsrücken mit Gewürz - Zwetschgen
auf cremiger Rosmarinpolenta und Waldpilzen**

2004er Château de Pez
Cru Bourgeois Exceptionnel
Appellation Saint Estèphe Contrôlée

**Knusper Cannelloni gefüllt mit Limetten - Quarkschaum
auf Zitrusfrüchten und Pistazien - Cremeeis**

Roederer Carte Blanche
Champagne Louis Roederer

Süße Champagner Überraschung

(Änderungen vorbehalten)

Preis pro Person € 158,00
inklusive 0,1l Glas Champagner pro Gang,
Mineralwasser und Kaffee

Genießen Sie die kulinarischen Hochgenüsse aus der Schlossküche,
zubereitet von **Armin Röttele** und seiner Crew - und lauschen Sie gespannt den Worten
von **Philippe Schneider**, welcher Ihnen die edlen Tropfen vorstellen wird.