



Auftakt zu Freiheit...

Gemüse Caponata | Pinienkerne | Kräuter | Sauerteigchip
Mini Tatar vom Jungbullen | Schmand | Eingelegtes Gemüse

Ruinart

Champagner-Dinner

Ceviche vom Rhein-Zander

Kokos-Leche de Tigre | Waldorf-Salat | Macadamia | Kräuteröl
R de Ruinart Brut



Selbstgemachte Gnocchi

Parmesan-Sauce | Kürbis | Thymian
Blanc de Blancs Brut



Kalamansi-Passionsfrucht Sorbet
serviert mit *Chandon Garden Spritz*
Chandon Argentina



Kabeljau Skrei

Apfel-Sellerie-Glasur | Rahmwirsing | Champagner-Beurre Blanc | Oxalis
Singulier Brut Nature



Schmand Mousse | Cassis | Basilikum | Kardamom-Crumble
Rosé Brut

Süßer Freigang...

Valrhona Pate en fruit | Karotten-Haselnuss Küchlein

28. Februar 2026

HOTEL LIBERTY





Auftakt zu Freiheit...

Gemüse Caponata | Pinienkerne | Kräuter | Sauerteigchip
Mini Tatar vom Jungbullen | Schmand | Eingelegtes Gemüse

Ruinart

Champagner-Dinner

Rote-Bete-Tatar

Kapern | Kräutermayonnaise | Citrus | Sauerteigchip
R de Ruinart Brut



Selbstgemachte Gnocchi

Parmesan-Sauce | Kürbis | Thymian
Blanc de Blancs Brut



Kalamansi-Passionsfrucht Sorbet
serviert mit *Chandon Garden Spritz*
Chandon Argentina



Gebratene Polenta

Ratatouille | Taleggio-Schaum | Pinienkerne | Kräuter
Singulier Brut Nature



Panettone | Pistazie | Citrus
Rosé Brut

Süßer Freigang...

Valrhona Pate en fruit | Karotten-Haselnuss Küchlein

28. Februar 2026

HOTEL LIBERTY

