

# Menü Clos du Moulin aux Moines

## Amouse Bouche:

Gebeizter Lachs | Rhabarber-Relish | Pumpernickel  
*Cremant de Bourgogne / Francois Nicolay*

## Vorspeise:

Kalbstatar | Pfifferlinge | Aprikose | Rosmarin  
*2017 Bourgogne Blanc "Perrières"*  
*2015 Bourgogne Blanc "Perrières"*

## Zwischengang 1:

Geräucherte Seeforelle | zweierlei Blumenkohl | Salz-Zitrone | Mandel | Buchweizen  
*2014 Saint Romain Blanc*

## Solo:

*2017 Auxey Duresses Blanc "Moulin aux Moines"*  
*2014 Auxey Duresses Blanc "Moulin aux Moines"*

## Zwischengang 2:

Hühnerleber | Kirsch-Jus | Kartoffel | Sauerampfer | Speck  
*2017 Auxey Duresses Rouge "Moulin aux Moines"*  
*2012 Auxey Duresses Rouge "Moulin aux Moines"*

## Hauptgang:

Entenbrust | Auberginen-Püree | geschmorter Romana | Johannisbeeren | Haselnuss  
*2012 Pommard "Clos des Orgelots"*

Preis Menü, Weine, Plose Mineralwasser & Espresso 129,-€ pro Person