



LEONHARD BADER
KULINARIK

DAS RATSTUBEN CHAMPAGNER MENÜ & MICHEL GONET CHAMPAGNER 12. APRIL 2024

No.I

Parfait von der Gefügelleber von Mieral Bressehühnern
Confit von Auberginen | Pfefferkirschen

Sophies Choice

No.II

Premium Kaisergranat aus Grönland
-auf japanischer Holzkohle gegart-
eingelegter junger Kohlrabi | Shiso-Miso-Kosho Vinaigrette

Sophies Choice

No.III

Cappellacci mit Sankt Jakobsmuscheln & Brandade gefüllt
junge lila Artischocken | Kalbskopffjus mit halbgelbschmelzender Butter gebunden
Petersiliencreme

Sophies Choice

No.IV

Delicé vom bayerischen Wildhasen
Sauce Riche | Blumenkohl | Macadamianuss

Sophies Choice

No.V

Petite Paris-Brest
Pistazien-Buttercreme | Mara de Bois Erdbeeren

Sophies Choice

No.VI

Madeleines | Financiers | Pralines

Ratafia, Pinot Noir, 1996

Pro Person | € 179 | inklusive Champagner & Menü