

“Femme de Champagne Experience World Tour,”
DÎNER CHAMPAGNE DUVAL-LEROY
LANDHAUS BACHER
SONNTAG, 23. NOVEMBER 2025
APERITIF 17:30

Aperitif

Duval-Leroy Brut Réserve aus der Magnum
Aperofood

Duval-Leroy Premier Cru „Fleur de Champagne“
marinierter & kurz geblähter Kaisergranat
gelierte, gerührte Krustentieressenz, Vanille-Sauerrahm
& “Shaved“ Ananas mit Dill

2008 BdB

gebratene Jakobsmuscheln

in Nussbutter confierte Artischocken, Kartoffel-
Spitzkrautmousseline Guanciale & Kernöl & Kaviar-Beurre Blanc

Femme NV –

Perlhuhn gespickt mit weißem Alba Trüffel

Wirsingkohl, Kürbis-Speck-Karamell, Maronen & Sauce Albufeira,

2008 Femme Rosé de Saignée

Lammrücken „Cafe de Paris“

Schwarzwurzel-Topinambur-Gemüse & Black Pearl Austernpilze

Femme 2008

Vorarlberger Bergkäse „Sommer 2023“

Obere/ Untere Alp

„Red Ambosta“ Zwiebel, Vadouvan & Weintrauben

Rosé Prestige

**« Jamaïque » Schokolade - geschmorte Feige &
Haselnuss**