

MOULIN ROUGE DINNER

Louis Roederer Brut Collection 245
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Champagne, Frankreich

Amuse-Bouche

Chardonnay 'Eichholz' 2024
Chardonnay
Lampert, Graubünden

Hausgebeizter Lachs
mit Dill, Zitronenöl und Randencrème
Randencarpaccio
mit Trüffelvinaigrette und Kräutersalat

Viré-Clessé 'La Quintaine',
Domaine Guillemot-Michel, 2022
Chardonnay
Burgund, Frankreich

Pastinakencrèmesuppe
mit Trüffel

Dame de Montrose,
Château Montrose, 2015
Cabernet Sauvignon, Merlot
Saint-Estèphe, Frankreich

Kalbsfilet
mit Morcheljus, Selleriepüree und Saisongemüse
Planted Steak
mit Morcheljus, Selleriepüree und Saisongemüse

Auswahl an regionalem Käse
mit Feigensenf und Früchtebrot

Croft Late Bottled Vintage Port 2015
Douro, Portugal

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
mit Cassis-Sorbet

Menü inklusive Weinbegleitung: CHF 345.00



GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN