

Menü Petit Printemps

Amuse Bouche

* * *

Médaille vom Atlantik-Hummer,
französisches Gemüse und Krustentier vinaigrette

* * *

Terrine von der Foie Gras und Kalbsbries
mit Karottenpüree und jungem Essiggemüse

* * *

Steinbutt unter Kartoffelschuppen,
Vin Jaune-Jus, Schalottenpüree und Pfifferlinge

* * *

Limousin Lamm
mit Poveraden, Salzzitrone und Pinienkern-Crouton

* * *

Pré Dessert

* * *

Frühlingskräuterflan, Süßholz,
Johannisbeeren und Limettensorbet

98,- €

Weinbegleitung 61,- €

Formule du Midi

Gebackenes Landei,
Morchelcreme und Spargel

oder

Marinierte Lisette mit Staudenselleriesud,
Apfelsorbet und Crème fraîche

oder

Velouté vom grünen Spargel
mit gebratenem Kalbsbries

* * *

Pochierter Kabeljau, Sauce à la Dieppoise,
Miesmuscheln und Lauchcreme

oder

Garnitur Bourguignon,
Pfifferlinge und Erbsenpüree

* * *

Tomme de Savoie mit Essiggemüse und Senfbrot

oder

Mandeltarte
mit Erdbeeren und Rhabarbersorbet

Zwei Gänge 32,- €

Drei Gänge 39,- €

Unsere Weinempfehlungen:

2013 Grauburgunder, Weingut Helde 0,15l 5,50,- €
2012 Tourmaline, Château l'Euzière, Languedoc 0,15l 6,50,- €