

Formule du Midi

Gemüse-Taboulé,
Taggiasca Oliven und Gazpacho-Vinaigrette

oder

Marinierte Lisette,
Apfelsorbet und Staudenselleriesud

oder

Velouté von grünem Spargel
mit Kalbstatar und Wachtelei

Bouillabaisse „Petit Amour“
mit Sauce Rouille und Croutons

oder

Rehrücken mit Pfifferlingen,
Mairübchenpüree und Nusskartoffeln

Fabro-Käse mit Karottenpüree und jungem Essiggemüse

oder

Forêt-Noire „Petit Amour“

Zwei Gänge 32,- €

Drei Gänge 39,- €

Unsere Weinempfehlungen:

2015 Mussbach Riesling Petit Amour, Weingut A. Christmann 0,15l 10,50,- €

2014 Weissburgunder, Weingut Dreissigacker 0,15l 5,50,- €

2012 Tourmaline, Château l'Euzière, Languedoc 0,15l 6,50,- €

Menü Vert

Amuse Bouche

Médaillon vom Atlantik-Hummer,
französisches Gemüse und Krustentier vinaigrette

Quasi de veau, Sabayon „Alain Chapel“,
Spargel, Morcheln und Feuilletage

Pré Dessert

Frühlingskräuterflan, Süßholz,
Johannisbeeren und Limettensorbet

65,- €

Weinbegleitung 40,- €