

## 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,- €