

Menü Vert

Amuse Bouche

* * *

Médaillon vom Atlantik-Hummer,
französisches Gemüse und Krustentier vinaigrette

* * *

Quasi de veau,
braisierte Frühzwiebeln und Pommes Anna

* * *

Pré Dessert

* * *

Frühlingskräuterflan, Süßholz,
Johannisbeeren und Limettensorbet

65,- €

Weinbegleitung 40,- €

*Liebe Gäste,
für eine detaillierte Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Formule du Midi

Tomate Büffelmozzarella „Petit Amour“

oder

Felsenpulpo mit wildem Fenchel
und Tomatenvinaigrette

oder

Geeistes Gurkensüppchen
mit Büsumer Krabben und Dill

* * *

Bouillabaisse „Petit Amour“
mit Sauce Rouille und Croutons

oder

Geschmorte Limousin Lammschulter
mit Bohnencassoulet und Pommes Maxime

* * *

Comté mit Essiggemüse und Karottenpüree

oder

Gâteau aux amandes mit Erdbeereis

Zwei Gänge 32,- €

Drei Gänge 39,- €

Unsere Weinempfehlungen:

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

2014 Côte du Rhône Blanc, Domaine de la Janasse 0,15l 5,50,- €

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