

## Formule du Midi

Karamellisierter Kopfsalat, Blumenkohlpüree,  
Romanesco und Nussbutter-Vinaigrette

oder

Mousse von der Foie Gras  
mit jungem Essiggemüse, Karottenpüree und Brioche

oder

Morchelrahmsüppchen  
mit Ibérico Speck und pochierem Ei

\*\*\*

Pochierte Fjordforelle mit Beurre Blanc,  
Meerrettich und Rote Bete

oder

Geschmortes Ochsenbäckchen,  
Garnitur „Beuf Bourguignon“, junge Möhren und Kartoffelpüree

\*\*\*

Cendre de Niort, Olivencroutons und Zwiebelpüree

oder

Sorbet und Flan von der Guanaja Schokolade mit Feigen

Zwei Gänge 32,- €

Drei Gänge 39,- €

Unsere Weinempfehlungen:

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

2015 Sauvignon Blanc Fosilni Breg, Weingut Ciringa 0,15l 6,50,- €

2014 Trigone by Le Soula, Roussillon 0,15l 7,50,- €

## Menü Éstival

Amuse Bouche

\*\*\*

Königskrabbe mit Ossietra Kaviar,  
Avocado und Staudenselleriesud

\*\*\*

Terrine von der Foie Gras  
und Haselnuss mit Kirschen und Brioche

\*\*\*

Konfierte Felsenbarbe,  
Amalfizitrone, wilder Fenchel und Poveraden

\*\*\*

Ente aus der Dombes,  
Shiitake-Tarte und Kopfsalatherzen

\*\*\*

Pré Dessert

\*\*\*

Pfirsich Melba „Petit Amour“

98,- €

Weinbegleitung 59,- €

Weinbegleitung Excellence 85,- €