

Menü Petit

Amuse Bouche

* * *

Tapenade vom Atlantik Hummer,
mediterranes Gemüse und Poverade

* * *

Quasi de veau,
braisierte Frühzwiebeln und Pommes Anna

* * *

Pré Dessert

* * *

Pfirsich Melba „Petit Amour“

65,- €

Weinbegleitung 40,- €

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

Formule du Midi

Pochiertes Landei,
Steinpilze und Zwiebelcreme

oder

Mousse von der Foie Gras
mit Feige und Brioche

oder

Kürbis-Quittensüppchen
mit Rehfilet und Pfefferkuchen

* * *

Pochierter Kabeljau,
Artischockenbrandade und Tomatencoulis

oder

Geschmortes Ochsenbäckchen,
Garnitur „Boeuf Bourguignon“, Möhren und Kartoffelpüree

* * *

Sainte Maure mit Auberginenkaviar und Olivenbrot

oder

Schokoladen Éclair „Petit Amour“

Zwei Gänge 32,- € Drei Gänge 39,- € 4 Gänge 49,- €

Unsere Weinempfehlungen:

2015 Mussbach Riesling Petit Amour, Weingut A. Christmann 0,15l 10,50,- €
2015 Orthogneiss, Domaine de l'Écu 0,0,15l 6,50,- €
2012 Tourmaline, Château l'Euzière 0,15l 7,50,- €