

Menü Petit fin de l'hiver

Tatar vom Loup de Mer,
Ossiëtra Kaviar, Apfelsorbet und Staudenselleriesud

* * *

Velouté à la dieppoise
mit Schwertmuschel und Winterkabeljau

* * *

Royal vom Wildhasen*,
mit Sellerie, Chicorée und Sanddorn

* * *

Pré Dessert

* * *

Geeiste Mandarine mit Joghurtschaum,
Matcha Tee und Ingwersud

89,- €

Weinbegleitung 54,- €
Weinbegleitung Excellence 74,- €

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

* Auch wenn wir mit größter Sorgfalt die Wildhasen auf Schrot kontrollieren,
könnte sich im sehr seltenen Fall noch eine Schrotkugel im Hasen befinden.

Formule du Midi

Puntarelle
mit Comté, Zwiebelpüree und Pilzsud

und/oder

Tatar vom Charolais Rind
mit geröstetem Graubrot und Kopfsalatherzen

und/oder

Sellerievelouté
mit gebratener Jakobsmuschel und Nussbutteremulsion

* * *

Pochierter Kabeljau à la dieppoise
mit Schwertmuschel und gedünstetem Lauch

oder

Quasi de veau
mit Schwarzwurzel, Chicorée und Pommes Maxime

* * *

Petite assiette de fromage de Monsieur Antony

und/oder

Geeiste Portweinfeige „Petit Amour“

Zwei Gänge 34,- € Drei Gänge 42,- € 4 Gänge 51,- €

Unsere Weinempfehlungen:

2015 Mussbach Riesling Petit Amour, Weingut A. Christmann 0,15l 10,50,- €
2014 Côtes du Rhône Blanc, Domaine de la Janasse 0,15l 6,50,- €
2014 Trigone by Le Soula, Roussillon 0,15l 7,50,- €