

## 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

Pressé von Kürbis und Quitte  
mit Pfefferkuchentoast und Buchenpilzen

und/oder

Gebratene Jakobsmuschel  
mit Nussbutteremulsion und Blumenkohlpüree

und/oder

Sellerievelouté  
mit Rehrücken und Maronen

\* \* \*

Bouillabaisse „Petit Amour“  
mit Sauce Rouille und Croutons

oder

Suprême von der Bresse Poularde  
mit Sauce Albufera, Spitzkohl, Morcheln und Feuilletage

\* \* \*

Tomme d'Abondance mit jungem Essiggemüse und Senfbrot

und/oder

Moelleux au Chocolat mit Kaffeeis

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,- €