

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,- €