



MENU DE LA SAISON

OUVERTURE



GALANTINE

VOM GLOTTERTÄLER REH
Gewürztraminer-Gelee | Quitten-Chutney
Topinambur



WOLFSBARSCHFILET

– KROSS GEBRATEN –
Petersiliensauce | Schwarzwurzel
karamellierte Haselnüsse | Madeira



MEDAILLON VOM KALBSFILET

geschmorte Kalbshaxe
Kaffeeöl | Sellerie | Rosenkohlpüree
Pommes Macaire



KÄSE VOM WAGEN

ODER

GRIEBFLAMMERIE
IM BAUMKUCHENMANTEL
Gewürzorange | Mousse au chocolat
Pinienkerneis



FRIANDISE

EUR 92,00 PRO PERSON

als 3-Gang Menü -ohne Wolfsbarsch-
pro Person EUR 79,00

MENU DU CHEF

OUVERTURE



DELICE VOM HUMMER

Zitrus | gepickelter Mango | zweierlei Avocado



TRANCHE

VOM BRETONISCHEN STEINBUTTFILET
Safran-Gurke
gebackene Artischocke | Salicorne-Risotto



TAUBENBRUST

Trüffel | Staudensellerie
Apfel | junger Blattspinat



RINDERFILET

Pistazien-Nuss-Kruste
Brokkolistampf | geschmorte rote Bete
Limonengnocchi



DÈLICE VON APFEL UND KARAMELL

Cassis | Calvados-Sorbet



GEEISTER PASSIONSFRUCHTSCHAUM

marinierte Ananas | Malibu-Sabayon
marmoriertes Kokoseis



FRIANDISE

EUR 135,00 PRO PERSON

als 5-Gang Menü -ohne Sorbet-
pro Person EUR 128,00

Sollten Sie einzelne Gänge aus den Menüs austauschen, behalten wir uns einen kleinen Aufpreis vor.



Unser Servicepersonal freut sich,
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 21.00 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 22.30 Uhr schließt.