



## Menu 65 €

Tataki vom Thunfisch, gebratene Riesengarnelen, Mangochutney, Wasabi-Mayonnaise

Tataki de thon, scampis poêlés, chutney à la mangue, mayonnaise wasabi



Wildkraftbrühe mit kandierten Tomaten und Wachteleier

Consommé de gibier, tomates confites, œufs de caille



Champagnersorbet



Kalbsrücken mit Oliven-Kapern-Kruste, Kalbsjus, Winterratatouille, gefüllte Kartoffeln

Carré de veau dans son jus, croûte d'olives et câpres, ratatouille d'hiver et pommes de terre farcies



Karamellisiertes Kürbiskernparfait, Karamelschokolade mit Zimt, Brombeersorbet

Parfait caramélisé aux graines de potiron, chocolat caramel à la cannelle, sorbet aux mûres



## Menu 82 €

Geräucherter Aal, Gänseleber, rote Beete, Granny Smith

Anguille fumée, foie d'oie, betteraves rouges, Granny Smith



Kartoffelmousseline mit Nordseekrevetten, Nantuasauce und Sauerrahm

Mousseline de pommes de terre, crevettes grises, sauce nantua, crème épaisse



Champagnersorbet



Hirschkalbfilet mit Portojus, Tartelette mit Wintergemüse, Safranbirne

Filet de faon, sauce au Porto, tartelette de légumes d'hiver, poire au safran



Karamellisiertes Kürbiskernparfait, Karamelschokolade mit Zimt, Brombeersorbet

Parfait caramélisé aux graines de potiron, chocolat caramel à la cannelle, sorbet aux mûres

Mit einer Käseauswahl: +12€ oder anstelle des Desserts: +5€

Avec un assortiment de fromage: +12€ ou à la place du dessert: +5€