

Unser Menu

11/02-20/02



Notre Menu

11/02-20/02

Tatar von geräuchertem Aal, Lachs und Thunfisch



Crème von roter Paprika mit Riesengarnelen und Mascarpone



Skreifilet mit Käse-Petersilienkruste, Fenchel und Sauce Hollandaise



Champagnersorbet



Saltimbocca vom Kalb, Safrankartoffeln,
Tomatensauce mit Kapern und Oliven



Karamellisierter Ziegenfrischkäse, Orangen-Apfel-Chutney



Brownie, Sauerkirschensorbet,
weiße Schokolade mit Basilikum und Aprikosen

Tartare d'anguille fumé, saumon et thon



Crème de poivron rouge, scampis et mascarpone



Filet de skrei, persillade au fromage, fenouil et sauce hollandaise



Sorbet Champagne



Saltimbocca de veau, pommes de terre au safran,
sauce tomate aux câpres et olives



Fromage de chèvre frais caramélisé, chutney oranges-pommes



Brownie, sorbet griottes,
chocolat blanc au basilic, abricot

Als 7-Gang Gourmet Menu	79,00 €
Als 6-Gang Menu (ohne Ziegenkäse)	69,00 €
Als 5-Gang Menu (ohne 1. Vorspeise und Ziegenkäse)	58,00 €

Menu gourmet 7-plats	79,00 €
Menu 6-plats (sans chèvre)	69,00 €
Menu 5-plats (sans premier entrée et chèvre)	58,00 €