

ENTRÉE

GRUSS AUS DER KÜCHE

*

IRISCHE FELSENAUSTERN „OYSRI“ GROSSES KALIBER
SCHALOTTEN VINAIGRETTE
3 PIÈCES

6 PIÈCES AUFPREIS **15.-**

*

PILZ CONSOMMÉ / GRÜNE LINSEN / OXTAIL RAVIOLO

*

CASTELFRANCO / STRACCIA DI BUFALA / EINGELEGTER GRANATAPFEL
KRÄUTER VINAIGRETTE

HORS D'OEUVRES

TARTARE DE BŒUF VOM BIO RIND / EIGELB / ROTE ZWIEBELCREME / ESTRAGON
GURKE / ANCHOVIS / PICKLES
VS ODER HG

*

FISCHEINTOPF / SAFRAN / FENCHEL / PORREE

*

POCHIERTES BIO EI / BABY LEAF SPINAT / KARTOFFEL ESPUMA / WINTERTRÜFFEL

*

SELLERIE CARPACCIO / GRÜNER APFEL / NUSSBUTTER CREME / RAUCHAROMEN
APPLE BLOSSOMS

PLATS

POISSON DE JOUR / DILL SOSSE / AUSGELÖSTE MIESMUSCHELN /
SAUTIERTER BABY-LEAF SALAT / SCHWARZER REIS

*

RISOTTO VOM ACQUERELLO REIS / SIZILIANISCHE MANDARINE / PERNOD
EINGELEGTER CHICORÉE / THYMIAN

*

PERLHUHNBRUST LABEL ROUGE / TRÜFFEL JUS / BUNTE KLEINE MÖHREN /
WACHSBOHNEN / FONDANT KARTOFFELN

+5.-

2 GÄNGE

ENTREE / PLATS **56.-**

HORS D'OEUVRES / PLATS **59.-**

3 GÄNGE

74.-

DESSERT

TOPFENKNÖDEL / HAGEBUTTE / SÜSSE BRÖSEL

11.5

KLEINE TARTE TATIN / BUTTRIGES APFEL-SELLERIE EIS

12.5

EINGELEGTE ABATE FETEL BIRNE / GEWÜRZSIRUP
PIEMONTESER HASELNUSS EIS

11.-

SELECTION DE FROMAGE - AUSWAHL AN ERLESENEN KÄSESORTEN
FEIGENSENF / CHUTNEY / WALNÜSSE

19.-

GLACE DE JOUR / FAIT MAISON

4.5

BON APPÉTIT!

LIEBE GÄSTE, SOWEIT SIE VON ALLERGIEN BETROFFEN SIND, MELDEN SIE SICH BITTE FRÜHZEITIG
BEI UNSEREM FREUNDLICHEN PERSONAL. GERNE GIBT ES IHNEN AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN
SPEISEN EVTL. ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.