

ENTRÉE

GRUSS AUS DER KÜCHE

*

IRISCHE FELSENAUSTERN „OYSRI“ GROSSES KALIBER
SCHALOTTEN VINAIGRETTE
3 PIÈCES
6 PIÈCES AUFPREIS 15.-

*

PILZ CONSUMMÉ / GRÜNE LINSEN / OXTAIL RAVIOLA
*

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.