

ENTRÉE

GRUSS AUS DER KÜCHE

*

IRISCHE FELSENAUSTERN „OYSRI“ GROSSES KALIBER
SCHALOTTEN VINAIGRETTE

3 PIÈCES

6 PIÈCES AUFPREIS 15.-

*

CREMIGE SCHWARZWURZELSUPPE / BRUNNENKRESSE

*

WINTERSALATE / EINGELEGTE TRAUBEN / PECORINO SARDÀ / PINIENKERNE

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 / Puy Linsen / Kokos / Pak Choi / Maracuja
*

Risotto vom Acquerello Reis / sizilianische Mandarine / Pernod
eingelegter Chicorée / Thymian
*

Perlhuhnbrust Label Rouge / Trüffel Jus / bunte Kleine Möhren /
Wachsbohnen / fondant Kartoffeln

2 GÄNGE

ENTREE / PLATS 54.-
HORS D'OEUVRES / PLATS 59.-

3 GÄNGE

74.-

DESSERT

TOPFENKNÖDEL / HAGEBUTTE / SÜSSE BRÖSEL
11.5

KLEINE TARTE TATIN / BRATAPFEL 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 APPETIT!

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.