

VORSPEISEN

Miesmuschelragout « Bouchot » von Mont St-Michel
mit « Colombogewürz » und Herbstgemüse
16,00€

Bio-Ei vom Bauernhof « Kientzler » (Elsass)
bei 64 C° gegart mit Kartoffelmousseline
und Wintertrüffel
17,00€

Briochettoast mit Spänen von der Gänseleberterrine
Ananas-Chutney mit Passionsfrucht-Pfeffer
Ingwer und Piment Espelette
21,00€

Roastbeef vom elsässischen Hirsch mit Wacholder geräuchert
dazu Selleriesalat, Walnüsse und Preiselbeersahne
16,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin
25,00€

Gegrillte Jakobsmuscheln aus der Normandie
Pastinakenpüree, Pastinakenchips
Pastinakenschaum
32,00€

Bachsaiibling sanft gegart mit « Fleur de Sel » Ile de Ré
Hakaido-Mousseline, Erdnussschaum
und karamalisierte Erdnüsse
30,00€

KÄSE

Französischer Käseteller
12,50€

Brie de Meaux gefüllt mit Wintertrüffel
15,00€

FLEISCHGERICHTE

Gebratenes Hirschmedaillon im « Collonata » Speckmantel
Gewürzrothkohl und Kartoffelplätzchen
32,00€

« Mille-Feuilles » vom Charolais-Rinderfilet
mit karamelisierten Zwiebeln, Kartoffelchips
und Gänseleberterrine
34,00€

Kalbsbug (Schulter) konfiert 48 Std. im Entenschmalz
Schmorwirsing und Pommes Chateaux
Kalbsjus
28,00€

DESSERTS

Marronenmousse mit Haselnuss-Meringue
und Baileyseis
12,50€

Walnussbiskuit mit Schokolademousse
und Orangen-Ingwersorbet
12,50€

Kokussnuss Panna-Cotta
Minestrone mit exotischen Früchten
und seinem Sorbet
11,50€

Elsässicher Apfel-Crumble mit Backpflaumen
und Mandeleis
11,50€

Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe

Menü Gastronomique 65€

*Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen
Bestellungsannahme des Menüs bis 13.30 Uhr /20.30 Uhr*

Amuse Bouche

Brioche toast mit Spänen von der Gänseleberterrine

Ananas-Chutney mit Passionsfrucht-Pfeffer

Ingwer und Piment Espelette

Gebratene Jakobsmuscheln aus der Normandie

Pastinakenpüree, Pastinakenchips

Pastinakenschaum

Bachsaiibling sanft gegart mit

« Fleur de sel » Ile de Ré

Hokaido-Mousseline und Erdnussschaum

karamalisierte Erdnüsse

« Mille-Feuilles » vom Charolais-Rinderfilet

mit karamalisierten Zwiebeln

und Kartoffelchips

Brie de Meaux gefüllt mit Wintertrüffel

Marronenmousse mit Haselnuss-Meringue

und Baileyseis

Mignardises

Zu den Menus empfehlen wir Ihnen unsere dazu fein abgestimmten Weinideen

- 3 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 19,50€ p.P.

- 4 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 24,00€ p.P.

- 5 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 30,00€ p.P.

Menü Carola 33,00€ (3 Gerichte)
Menü Decouverte 52,00€ (4 Gerichte)

Amuse Bouche

**Miesmuschelragout « Bouchot » von Mont St-Michel
mit « Colombgewürz » und Herbstgemüse
oder**

Briochettoast mit Spänen von der Gänseleberterrine **Aufpreis 6€**
Ananas-Chutney mit Passionsfrucht-Pfeffer **im Menü**
Ingwer und Piment Espelette **Carola**

Gebratene Jakobsmuscheln aus der Normandie **Aufpreis 10€**
Pastinakenpüree, Pastinakenchips **im Menü**
Pastinakenschaum **Carola**

**Fischempfehlung der Küchenchefin
oder**

**Kalbsbug (Schulter) konfiert 48 Std. im Entenschmalz
Schmorwirsing und Pommes Chateaux
Kalbsjus**

**Kokussnuss Panna-Cotta
Minestrone mit exotischen Früchten
und seinem Sorbet**

oder

**Elsässischer Apfel-Crumble mit Backpflaumen
und Mandeleis**

oder

Französischer Käseteller

Liebe Gäste,
Für eine detaillierte Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal