

## *VORSPEISEN*

« Bömlo » Lachs mit Wickingsalz mariniert  
Ruccolasalat, Radieschen, Frühlingszwiebeln  
und Lachskaviar  
16,00€

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

Brioche-toast mit Spänen von der Gänseleberterrine  
Karotten-Chutney mit Sansho-Pfeffer  
und Ingwer  
22,00€

Gebratene Entenmastleber mit geröstetem Sesam  
Babyananas karamelisiert mit Passionsfruchtpfeffer  
25,00€

## *FISCHGERICHTE*

Fischempfehlung der Küchenchefin  
26,00€

Bretonische Seeteufelmedaillons gebraten  
auf rote Beete Risotto, Dijon-Senfsauce  
mit Trüffel parfümiert  
32,00€

« Dim-Sum » mit Langoustinen (Kaisergranat)  
Kaffir-Limette, Wokgemüse, Sojasprossen  
Shitake-Pickels  
35,00€

## *KÄSE*

Französischer Käseteller  
12,50€

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel  
15,00€

## ***FLEISCHGERICHTE***

« Mille-Feuilles » vom Charolais-Rinderfilet  
mit karamelisierten Zwiebeln, Kartoffelchips  
und gebratener Entenmastleber

34,00€

Lackierte frz. Entenbrust mit elsässischem Honig  
Junger Blattspinat, Blumenkohlchips  
Pilaf-Reis mit grünem Curry

30,00€

Kalbsbug (Schulter) konfiert 12 Std. im Schmalz  
Arischocken-Mousseline, Schnippelbohnen  
Meerrettichsahne, Kalbsjus

28,00€

## ***DESSERTS***

Orangen-Pampelmus Salpicon  
Mandelkrokant und Pistazieneis

11,50€

Walnussbiskuit mit Schokolademousse  
und Orangen-Ingwersorbet

12,50€

Kokusnuss Panna-Cotta  
Minestrone mit exotischen Früchten  
und seinem Sorbet

11,50€

Karamelisierte Rochas-Birne  
Schokoladen-Ganache mit Tonkabohne und Mandeleis

11,50€

**Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe**

## *Menü Gastronomique 66€*

*Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen  
Bestellungsannahme des Menüs bis 13.15 Uhr /20.15 Uhr*

Amuse Bouche

\*\*\*

Brioche toast mit Spänen von der Gänseleberterrine  
Karotten-Chutney mit Sansho-Pfeffer  
und Ingwer

\*\*\*

« Dim-Sum » mit Langoustine (Kaisergranat)  
Kaffir-Limette, Wokgemüse, Sojasprossen  
Shitake-Pickels

\*\*\*

Bretonisches Seeteufelmedaillon gebraten  
auf rote Beete Risotto, Dijon-Senfsauce  
mit Trüffel parfümiert

\*\*\*

« Mille-Feuilles » vom Charolais-Rinderfilet  
mit karamelierten Zwiebeln  
und Kartoffelchips

\*\*\*

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel

\*\*\*

Orangen-Pampelmus Salpicon  
Mandelkrokant und Pistazieneis

\*\*\*

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 53,00€ (4 Gerichte)*

**« Bömlo » Lachs mit Wickingsalz mariniert  
Ruccolasalat, Radieschen, Frühlingszwiebeln  
und Lachskaviar**

oder

Briochettoast mit Spänen von der Gänseleberterrine  
Karotten-Chutney mit Sansho-Pfeffer  
und Ingwer

**Aufpreis 6€ im Menü Carola**

\*\*\*\*\*

Bretonische Seeteufelmedaillons gebraten  
auf rote Beete Risotto, Dijon-Senfsauce  
mit Trüffel parfümiert

**Aufpreis 12€ im Menü Carola**

\*\*\*\*\*

**Fischempfehlung der Küchenchefin**

oder

**Kalbsbug (Schulter) konfiert 12 Std. im Schmalz  
Arischocken-Mousseline, Schnippelbohnen  
Meerrettichsahne, Kalbsjus**

\*\*\*\*\*

**Kokussnuss Panna-Cotta**

**Minestrone mit exotischen Früchten  
und seinem Sorbet**

oder

**Karamelisierte Rochas-Birne  
Schokoaden-Ganache mit Tonkabohne und Mandeleis**

oder

**Französischer Käseteller**

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