

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€

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

Gebratene Entenmastleber mit geröstetem Sesam
Rhabarber pochiert im Holundersirup
Aceto Balsamico di Modena Reduktion
25,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin
26,00€

Bretonische Seeteufelmedaillons gebraten
auf elsässischem Spargelrisotto
Sauce Hollandaise
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€

Milchlamm-Gigot aus den Pyrenäen
Niedrigtemperatur gegart im Lammjus
auf Spargel-Erbsenfrikasse

36,00€

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

28,00€

DESSERTS

Erdbeer-Tiramisu mit Zitronenthymian
Erdbeersorbet und Mandelkrokant

11,50€

« Schwarzwälder Kirsch » warmes Schokoladenküchlein
Kirschsahne und Sauerkirschsorbet

12,50€

Rhabarber mariniert im elsässischen Gewürztraminer
Johgurteis und Meringue-Mikados

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

Briochettoast 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 elsässischem Spargelrisotto
Sauce Hollandaise

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

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel

Rhabarber mariniert im elsässischen Gewürztraminer
Johgurteis und Meringue-Mikados

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 elsässischem Spargelrisotto
Sauce Hollandaise

Aufpreis 12€ im Menü Carola

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

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

Erdbeer-Tiramisu mit Zitronenthymian

Erdbeersorbet und Mandelkrokant

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