

VORSPEISEN

Ragout mit « Bouchot » Miesmuscheln
von Mont St-Michel mit Gemüse
Carnaroli-Risotto mit Safran
18,00€

« Butternut » Velouté
mit gebratenen Jakobsmuscheln
Sahne mit Bio-Kürbiskernöl aus der Steiermark
gesalzene Kürbiskerne
24,00€

Brioche-toast mit Spänen von der Gänseleberterrine
Chutney von der Queen-Ananas (Thaiti)
mit Zimt, Sternanis und Karadmon gewürzt
22,00€

Gebratene Entenmastleber mit Mandeln
pochierter « Boskop-Apfel »
und gesalzene Karamell
28,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin
26,00€

Weisser Heilbutt paniert mit Panko (Weissbrotpanade)
roher Blumenkohl und rote Beete-coulis
28,00€

Gebratene Jakobsmuscheln mit Esskastanien
Pastinakenmousseline und Pastinakenchips
Pastinakenschaum
32,00€

KÄSE

Französischer Käseteller
12,50€

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel
15,00€

FLEISCHGERICHTE

Gebratenes Charolais Rinderfilet « Rossini »
Konfierter Grünkohl mit Entenschmalz
Schupfnudeln
36,00€

Geschmortes Kalbsbries in Trüffelsauce
Pastinake, Kohlrübe, Schwarzwurzel, Karotte
« Roigebrägeldi » Kartoffelspezialität
34,00€

Wildschweinkoteletts gebraten mit Tellicherry-Pfeffer
Glasierter Portwein-Gewürzrotkohl
Macaire-Kartoffeln
36,00€

DESSERTS

« Tarte Tatin » karamalisierte Äpfel
im Blätterteig gebacken
Hasselnusseis, Vanille-Schlagsahne
11,50€

« Schwarzwälder Kirsch » warmes Schokoladenküchlein
Kirschsahne und Sauerkirschsorbet
12,50€

Mango marinert mit « Voatsiperifery » Pfeffer
Kokussnussmousse und Passionsfruchtsorbet
11,50€

« Torche aux Marrons »
Marronenspagehetti, Meringue, Schlagsahne
Baileyseis
12,50€

Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe

Menü Gastronomique 68€

*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
Chutney von der Queen-Ananas (Thaiti)
mit Zimt, Sternanis und Karadmon gewürzt

Gebratene Jakobsmuscheln mit Esskastanien
Pastinakenmousseline und Pastinakenchips
Pastinakenschaum

Weisser Heilbutt paniert mit Panko (Weissbrotpanade)
roher Blumenkohl und rote Beete-coulis

Gebratenes Charolais Rinderfilet
Konfierter Grünkohl mit Entenschmalz
Schupfnudeln

Brie de Meaux gefüllt mit Perigordtrüffel

« Torche aux Marrons »

Marronenspagehetti, Meringue, Schlagsahne
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 35,00€ (3 Gerichte)
Menü Decouverte 55,00€ (4 Gerichte)

Velouté vom « Butternut »
Sahne mit Bio-Kürbiskernöl aus der Steiermark
gesalzene Kürbiskerne
und
oder

Briochettoast mit Spänen von der Gänseleberterrine
Chutney von der Queen-Ananas (Thaiti)
mit Zimt, Sternanis und Karadmon gewürzt
Aufpreis 6€ im Menü Carola

Weisser Heilbutt paniert mit Panko (Weissbrotpanade)
roher Blumenkohl und rote Beete-coulis
Aufpreis 12€ im Menü Carola

Fischempfehlung der Küchenchefin
oder

Wildschweinkoteletts gebraten mit Tellicherry-Pfeffer
Glasierter Portwein-Gewürzrotkohl
Macaire-Kartoffeln

« Tarte Tatin » karamalisierte Äpfel
im Blätterteig gebacken
Hasselnusseis, Vanille-Schlagsahne
oder

Mango marinert mit « Voatsiperifery » Pfeffer
Kokussnussmousse und Passionsfruchtsorbet
oder

Französischer Käseteller

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

