



Menu du dîner

from 6 pm / á partir de 18 H

Amuse-Bouche

Gebeizter Zander mit Schwarzwurzel-Fondue, Granny Smith und Tahiti Vanille

Pickled pike-perch with salsify fondue, granny smith and Tahitian vanilla

Sandre mariné, fondue de salsifis, Granny smith et vanille de Tahiti

€ 27,00

Fasanen Consommé mit Enoki Pilzen und Lauch Öl

Pheasants Consommé with enoki mushrooms and leek oil

Consommé de faisan, Enoki et huile de poireaux

€ 18,50

Gebratene Foie Gras mit glasierter roter Rübe und Amaranth

Seared foie gras with glazed beetroot and amaranth

Foie gras poêlé, betteraves glacées et amarante

€ 29,00

Rosa gebratener Hirschrücken

auf Karotten, Wirsing, Ingwer, Schalotten Vinaigrette und Trüffel Jus

Pink roasted saddle of venison

on carrots, savoy cabbage, ginger, vinaigrette and truffle jus

Médailles de cerfs

carottes, chou vert, gingembre, vinaigrette aux échalotes et jus de truffes

€ 44,00

Baba au Rhum Pain d'épices und Mandarinen Sorbet

Baba au Rhum Pain d'épices with tangerines sorbet

Baba au Rhum Pain d'épices et sorbet á la mandarin

€ 16,50

5 Gang Menü inklusiv Couvert und Amuse-Bouche € 125,00 pro Person

Menu 5 services incluant couverts et amuse-bouche € 125,00 per Person

5-course menu including cover charge and amuse-bouche € 125,00 per Person