



# Menu du dîner

from 6 pm / á partir de 18 H

## Amuse-Bouche

\*\*\*

**Tatar vom Kaisergranat** mit Pastinaken, Sesam, weißen Mandeln und Buchweizen

**Norway lobster tartare** with parsnips, sesame, white almonds and buckwheat

**Tartare de langoustines**, panais, sésame noir, amandes et sarrasin

€ 32,00

\*\*\*

**Froschschenkel Mousseline** mit gebranntem Lauch und Champagner

**Frog legs Mouseline** with burnt leeks and champagne

**Cuisses de grenouilles en mousseline**, poireau flambé et champagne

€ 27,00

\*\*\*

**Gedämpfter Kabeljau** mit Shitake und Enoki Pilze, fermentiertem Knoblauch

**Steamed cod** with shiitake and enoki mushrooms, fermented garlic

**Dos de cabillaud vapeur**, shiitake et enoki, ail noir

€ 34,00

\*\*\*

**Hirschrücken** mit Schwarzwurzelcreme, Cassis und Rotkraut

**Saddle of venison** with salsify cream, cassis and red cabbage

**Dos de cerf poélé**, crème de salsifis, cassis et choux rouge

€ 46,00

\*\*\*

## Moelleux au Chocolat

mit Malz

## Moelleux au Chocolat

with malt

## Moelleux au chocolat

et orge

€ 17,50

5 Gang Menü inklusiv Couvert und Amuse-Bouche € 130,00 pro Person

Menu 5 services incluant couverts et amuse-bouche € 130,00 per Person

5-course menu including cover charge and amuse-bouche € 130,00 per Person