



Menu du dîner

from 6 pm / á partir de 18 H

Amuse-Bouche

Pochierte Austern mit Champagner Veloute, Schalotten Confit und Kardamom
Poached oysters with Champagne veloute, shallot confit and cardamom
Huîtres pochées avec un velouté au Champagne, échalote confite et cardamome
€ 29,00

Roh mariniertes Kaisergranat mit eingelegtem Wasserspinat, Granny Smith und Vermouth Sour
Raw marinated langoustine with pickled water spinach, granny smith and vermouth sour
Langoustine crue marinée avec épinards d'eau, granny smith and vermouth sour
€ 34,00

Glasiertes Kalbsbries mit Kalbskopf, Bärlauch und Champignons à la bordelaise
Glazed sweetbread of calf with calf head, wild garlic and mushrooms à la bordelaise
Ris de veau glacé avec tête de veau, ail des ours et champignons à la bordelaise
€ 39,00

Konfierte Wachtel mit gebratener Foie Gras, gegrilltem Spargel und Wachtelei
Confit quail with fried foie gras, grilled asparagus and quail egg
Caille confite au foie gras poêlé, asperges grillées et oeuf de caille
€ 47,00

Rhabarber Variation mit Haselnuss und Estragon
Rhabarber Variation with hazelnut and tarragon
Variation de rhubarbe aux noisettes et à l'estragon
€ 19,00

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