# Le Menu du dîner

**ab 18 Uhr**

**Amuse-Bouche**

***

**Pochierte Austern**
mit Champagner Veloute, Schalotten Confit und Kardamom € 29,00

***

**Roh marinierter Kaisergranat**
mit eingelegtem Wasserspinat, Granny Smith und Vermouth Sour € 34,00

***

**Glasiertes Kalbsbries**
mit Kalbskopf, Bärlauch und Champignons à la bordelaise € 39,00

***

**Konfierte Wachtel**
mit gebratener Foie Gras, gegrilltem Spargel und Wachtelei € 47,00

***

**Rhabarber Variation**
mit Haselnuss und Estragon € 19,00

5 Gang Menü inklusiv Couvert und Amuse-Bouche € 144,00 pro Person