



Menu du dîner

from 6 pm / á partir de 18 H

Amuse-Bouche

Patagonischer Kalmar mit eingelegten Mandeln, Chorizo und Fenchel Veloute

Patagonian squid with pickled almonds, chorizo and fennel veloute

Calamars de Patagonie avec amandes marinées, chorizo et velouté de fenouil

€ 28,00

Foie Gras mit Marillen, Holunderblüten und Löwenzahn

Foie gras with apricots, elderflowers and dandelions

Foie gras avec abricots, fleurs de sureau et pissenlits

€ 31,00

Pochierter Steinbutt mit weißem Spargel, Ziegenmilch, Steinbutt Jus und Vogelmiere

Poached turbot with white asparagus, goat's milk, turbot jus and chickweed

Turbot poché avec asperges blanches, lait de chèvre, jus de turbot et mouron

€ 39,00

Gegrillte Taube mit Topinambur, Kirschen und Lavendel

Grilled pigeon with Jerusalem artichoke, cherries and lavender

Pigeon grillé avec topinambour, cerises et lavande

€ 43,00

Weißer Spargel mit Amalfi Zitrone, Grapefruit und Pekannuss

White asparagus with Amalfi lemon, grapefruit and pecan

Asperges blanches avec citron d'Amalfi, pamplemousse et noix de pécan

€ 19,00

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

Menu 5 services incluant couverts et amuse-bouche € 144,00 per Person

5-course menu including cover charge and amuse-bouche € 144,00 per Person