

3-Gänge Menü 45 € pro Person
(inkl. Amuses bouches und Gourmandises)

Bitte 1 Vorspeise auswählen:

Leichte Erbsencrèmesuppe mit Garnele und Mangoschaum

Sommerliche Blattsalate mit Cavaillon-Melone,
Avokado und Haselnuß-Vinaigrette

Hausgebeizter Lachs mit jungen Blattsalaten und Avokadocrème

Wildterriner mit jungem Blattsalat und Granatapfel-Portweingelee

Thunfisch-Lachs-Abenteuer mit Ananas-Mangochutney

Salat mit Mittelmeerfische und Safransauce

Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten, Honigessigcaramel und Brioche

Pot au Feu von Mittelmeerfischen mit Safran und Aioli

Warmer Schafskäse im Zucchini-mantel
mit Basilikumpistou, Walnüsse und jungen Blattsalaten

Geflügelterriner mit Zwetschgenchutney und Salatbouquet

Ziegenkäse und Grillgemüse im Frühlingsrollenteig
mit jungen Blattsalaten und Oliventapenade

Champagner-Kokosmilchsuppe mit Sesamgarnelen

Kaninchen-Garnelensalat mit Spargel und Zitrusfrüchten

Bitte 1 Hauptgang auswählen:

Schweinefilet mit Backpflaumen und Roquefortsauce,
Mangold und Kartoffelgratin

Rehnüßchen mit Granatapfel-Rotweinsauce und Gewürzcrumble,
Spitzkohl und Birnen-Kartoffelkuchen

Lotte mit Tomaten-Weißweinsauce,
Mangold und Kartoffelpüree

Tandoori von der Maispouardenbrust mit Mangofüllung
und Chili-Kokossauce, Gemüsecurry und Basmatireis

Perlhuhnbrust mit Pistazienfüllung und Champagnersauce,
Mangold und Pastinakenpüree

Kalbsrücken mit Estragonsenfauce,
Kartoffelgratin und Brokkoli

Lammhüfte mit Kräuterkruste und Rosmarinjus,
Grüne Bohnen und Kartoffelgratin

Confit von der Entenkeule à l' Orange,
Kartoffelgratin und Gemüse

Kabeljau mit Linsen und Meaux-Senfauce, Blattspinat

Wachtel mit Feige gefüllt und Portweinsauce,
Wirsing und Pastinakenpüree

Barbarie-Entenbrust mit Pfeffer-Kirschsauce,
Mangold und Kartoffelgratin

Maispouardenbrust auf zwei Paprikasaucen,
Jasminreis und Zucchini

Bitte 1 Dessert auswählen:

Mousse au Chocolat

Joghurtmousse mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

Rhabarbertarte mit Zitronengrassahne und Nougat glacé

Gâteau au Chocolat mit Chili-Mangosalat und Mohnparfait

Crème brûlée mit Erdbeeren

Mit Vanille gebratene Ananas und weißem Schokoladenparfait

Beerensuppe mitSekt und Buttermilchmousse

Élixir von Früchten im Gewürzsaft mit zwei Sorbets

Früchte-Mascarponegratin mit Cassissorbet

Tarte au Chocolat mit Mokkalaschaum und Himbeeren

Apfeltarte mit Calvadoseis

Aprikosen mit Marzipanfällung in Caramelsahne, Pistazieneis