

4-Gänge Menü mit Fisch-Zwischengang 65 € pro Person
(inkl. Amuses bouches und Gourmandises)

Bitte 1 Vorspeise auswählen:

Gänseleberterriner mit Pfirsichkompott, Süßweingelee und Brioche

Wildterriner mit jungem Blattsalat und Granatapfel-Portweingelee

Scampi-St. Jakobsmuschelterriner im Mangoldblatt mit Ananas-
Mangochutney

Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten, Honigessigcaramel und Brioche

Sautiertes Kalbsbries mit rote Beetesalat und Zitronencreme

Wachtelterriner mit Pilzen und Salatbouquet

Ziegenkäse und Grillgemüse im Frühlingsrollenteig
mit jungen Blattsalaten und Oliventapenade

Dreierlei vom Lachs mit Wasabi-Creme fraiche und Seegrassalat

Störparfait mit Kaviar und Blinis

Hummermedaillons mit Palmenherzencocktail und Estragon-Vinaigrette

Langoustines mit Himbeer-Wirsingsalat und Bisque

Melonencocktail mit Flußkrebse (Tagespreis)

Bitte 1 Zwischengang auswählen:

Lotte mit Chorizo gespickt, Limetten-Kokosmilch, Mangold

Kabeljau mit Blumenkohl und Oliventapenade

Pot au Feu von Mittelmeerfische mit Safran und Aioli

Steinbutt mit Chili-Vanillebutter, Babyspinat

Seezunge mit Sommertrüffel und Urkarotten

St. Pierre mit Bouillabaisse, Flageolets

Loup de Mer mit Basilikum-Beurre blanc, Ratatouille

Sorbets:

Zitronenthymiansorbet
Himbeer-Paprikasorbet
Wasabi-Apfelsorbet
Cranberry-Grapefruit
Basilikum-Zitronensorbet
Koriander-Zitronengrassorbet

Bitte 1 Hauptgang auswählen:

Lammkarré mit Harissa gebrannt, Rosmarinjus, Tajin-Gemüse und Couscous

Mit confierten Tomaten gefüllter Lammrücken, Rotweinjus, cremige Polenta und Ratatouille

Aubrac-Rinderfilet mit Schalotten-Rotweinsauce, grüne Bohnen und Kartoffelgratin

Rehrücken mit Macadamiakruste und Holundersauce, Speckschaum, Maronen, Spitzkohl und Pastinakenpüree

Kaninchenrücken mit Champignonfüllung à la Crème, Mangold und rote Beetepüree

Kalbslendchen Sauce Robert, Pont Neuf Kartoffeln, Gemüse

Lammkarré mit Kräuterkruste und Rosmarinjus, Ratatouille und Kartoffelgratin

Wachtel mit Gänseleber gefüllt und Portweinsauce, Wirsing und Kartoffelpüree

Barbarie-Entenbrust mit Pfeffer-Kirschsauce, Spitzkohl und Kartoffelgratin

Auberge Moar Alm
Französisches Restaurant

Kalbsmédaillon mit Morchelrahm,
Kartoffelflan und Sommergemüse

Hirschrücken mit Pfeffer gebraten und Wacholdersauce,
Kartoffelbaumkuchen

Bitte 1 Dessert auswählen:

Mousse au Chocolat

Joghurtmousse mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

Rhabarbertarte mit Zitronengrassahne und Nougat glacé

Gâteau au Chocolat mit Maracuja-Mangosalat und Chili-Safraneis

Crème brûlée mit Erdbeeren

Mit Vanille gebratene Ananas und weißem Schokoladenparfait

Champagnermousse mit Cassiskern im Baumkuchenmantel

Élixir von Früchten im Gewürzsaft mit zwei Sorbets

Blanc Manger mit Sauerkirschen

Terrine von drei Schokoladen mit Minzsauce

Apfeltarte mit Calvadoseis

Zwetschgen mit Marzipanfüllung in Caramelsahne, Rotweingranité

Auberge Moar Alm
Französisches Restaurant