

Recommandation

*Dialog von roh mariniertem Thunfisch- Carpaccio
und Crevetten-Praline , Salat von Topinambur und geschlagenem
Meerrettichrahm*

26,50 €

La Lotte

*In Pistazienpanade gebratene Seeteufelmedaillons mit
gebackenem Blumenkohl auf Steinpilz- Risotto
und Bouchot- Muschel- Emulsion*

33,50 €

Role de la Pinrade

*in Papilot und Meersalz gegarte Perlhuhnrolle auf Melange
vom Weinwirsing und glasierten Kastanien, Kartoffeltörtchen
und Weintrauben- Jus*

32,50 €

Ponts au Veau- Cerf

*Tranchen vom Hirschkalbrücken in Zitronen- Thymian
Aromaten mit sautierten Steinpilzen, Petersilienwurzel- Süßkartoffel-
Mousseline auf Portwein- Preiselbeer- Sauce*

36,50 €

Dessert

*Gateau vom Himbeer- Mousse
mit Pistazien*

14,50 €