

Recommandation

Dumplings Vollaille Sauvage

*Teigtäschchen mit Wildgestügel, Porreeschaum, Belper-Knolle-Käse und
Trüffel*

24,50 €

La Chaucroute de Cabillaud

*Kabeljau-Loins in Kehlpapillotten mit sautiertem Wirsing und
Grenouille-Kartoffeln auf Riesling-Beurre-Blanc*

33,50 €

De Cerf

*Tranche vom Hirschkalbsrücken auf Petersilienwurzel-Schwarzwurzel-
Melange, Kartoffel-Steinpilzstrudel, Portwein-Perlzwiebeln und leichter
Amarena-Kirsch-Jus*

36,50 €

Dessert

Nougatmousse

mit Rotweibirne

13,50 €