

Recommandation

Mosaik von mariniertem Thunfisch- Carpaccio

Safran-Zucchini, Tomaten Ragout und sautierten Pilgermuscheln

24,50 €

La Chaucerote de Cabillaud

Kabeljau-Leins in Kohlpapillotten mit sautiertem Wirsing und Grenaille-Kartoffeln auf Riesling-Beurre-Blanc

33,50 €

Ragout de cerf a la Perigord

Feines Hirschragout parfümiert mit Trüffel auf Kartoffelmousseline und Rote Bete-Moussé

27,50 €

Dessert

Crepe Suzette

mit Kumquatkompott

14,50 €