

Liebe Gäste, unser monatlich wechselndes Speisenangebot wird für Sie frisch und handgefertigt zubereitet. Bon Appetit!

Kleinigkeit zum Wein I Apero

| | |
|--|---------|
| Französische Salami I Cornichon I Oliven Salami / cornichons / olives | 18,50 € |
| Variation von französischem Käse Variation de fromages | 18,50 € |

Entrées I Vorspeisen

| | |
|---|-----------------|
| Saibling I Gurken-Algen-Salat I Holunderblüten-Granité I Saibling-Kaviar Truite I salade de concombre algues I granite de sureau I caviar de truite | 22,50 € |
| Dreierlei von Blumenkohl I Rosinen I Kapern I Minzöl (VEG) Trois sortes de chou-fleur I raisins secs I huile de menthe | 19,50 € |
| Auberginen "Bolognese" I Kartoffel - Cavatelli I Auberginen-Jus (VEG) Aubergine "Bolognese" I Cavatelli de pomme de terre I jus d'aubergine | 19,50 € |
| Hausgemachte Geflügel – Gambas - Ravioli I Sesam-Zitronen-Miso I Koriander Ravioli fait maison volaille-gambas I coriandre I miso sesame-citron | 20,50 / 26,50 € |
| Kalbstatar I poschiertes Ei I Comté-Espuma Tatere de veau I oeuf poché I espuma au comté | 25,50 € |
| Geflügelleber-Parfait I Frisée-Salat I Trüffel-Vinaigrette Parfait de volailles I salade frisée I vinaigrette au truffes | 21,50 € |

Plats principaux I Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| Kabeljau Filet I Spinat I Nussbutter I Trüffel Filet de cabillaud I épinards I beurre noisette I truffes | 44,00 € |
| Kalbsfilet I Senf - Früchten I Sellerie Filet de veau I fruit à la moutarde I celerie | 44,00 € |
| Reh "Rossini" I Entenleber I Schwarzwurzeln I Birne Dos de chevreuil I foie de canard I salsifis I poires | 48,00 € |
| Geschmorte Pastinake I Cremige Beluga-Linsen I Chips (VEG) Panais confit I lentilles Beluga à la crème I chips (veg) | 25,00 € |

Nach Vorbestellung / Sur précommande :

Ganze getrüffelte Bresse-Poularde aus dem Ofen 130,00 €
(2-4 Personen) *Zubereitungszeit ca. 60 Min.*
Poularde de Bresse à la truffe entière du four (2-4 per.)

Dessert I Fromage I Käse

Framboise - Millefeuille : Blätterteig I Himbeercreme I 15,50 €
Himbeeren I Himbeersorbet
Framboise-Millefeuille I crème à la framboise I framboise I glace
framboise

Gefüllte Baiser I geräucherte Vanillecreme I 15,50 €
Kräuterlikör-Eis
Meringue farci I crème à la vanille fumée I glace à la liqueur d'herbes

Weißer Schokoladen - Ganache I Haferflocken- Crumble I 15,50 €
Schokoladen Sauce I Karamell I Milch-Honig-Eis
Ganache au chocolat blanc I glace-crumble avoine I sauce chocolat I
caramel

Nach dem Essen bringt wieder in Schwung:

"Espresso – Martini" Cocktail :

Kaffee Likör / Vodka / Espresso Kaffee

12,50 €

Warme Getränke

Café / Cappuccino / Espresso 3,20 €
Café au lait 3,50 €
Schwarzer Tee "English blend" / Mondiano BIO 4,00 €
Grüner Tee "Jasmine" / Mondiano BIO 4,00 €
Earl Grey / Mondiano BIO 4,00 €
Früchte Tee "Forest Fruit" / Mondiano BIO 4,00 €
Rooibos Tee / Mondiano BIO 4,00 €

Liebe Gäste, wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltsstoffe zu kennzeichnen: Sellerie-, Weichtiere-, Schalenfrüchte-, Sesam-, Schwefeldioxid-, Soja-, Eier-, Senf-, Milch-, Glutenhaltiges Getreide-, Krebstiere-, Lupine-, Fisch-, Erdnüsse / -erzeugnisse. Da wir täglich frisch für Sie kochen, könnten Spuren dieser Stoffe in unserem Gerichten vorhanden sein. Sollten Sie Allergie haben, erkundigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternative zubereiten dürfen. Vielen Dank.

Gültig ab 16.01.2025