

*...lassen sie sich von Kräutern und Aromen aus unserem Kräutersteingarten
verwöhnen und von unseren Kompositionen überraschen...*

Menu | - fines herbes -

Amuse Bouche

+++

*Marinierter bretonischer Hummer auf karamelisierten Feigen mit feinem
Wildkräutersalat*

+++

Kräutertee | Croûton

+++

Duett von pochiertem Lachs auf Suppengrün & Gebratenem Lachs auf Risotto

+++

Sorbet

+++

*Lammfilet im Pumpernickelmantel und geschmortes vom Lamm an geperlten
Kartoffeln und frischem Gemüse*

+++

Mellau au Chocolat aromatisiert mit Rosmarin an weißem Tonkabohneneis

als 7 - Gang | 69

als 6 - Gang o. Hummer | 57

als 5 - Gang o. Hummer & Lachs | 49

| Menu | ...du conaisseur

Schnuppern Sie in unsere Gourmetküche und lustwandeln Sie durch 5 Akte unserer kleinen Aromenoper

Amuse Bouche

+++

Gegrilltes Rotbarbenfilet & provenzalisches Taboulé auf Gurken – Sellerie - Mosaik

+++

Sorbet

+++

*Kaninchen
als Bonbon auf Rote Beete – Ragout an Aprikosen – Mandel –
Polenta mit Lavendel*

+++

2x Schokolade mit feinem von der Passionsfrucht

als 5 – Gang | 39

Vorspeisen

*Bretonischer Hummer auf Lauchsalat
und Échalottekompott* 19.80

St. Maure | Wildkräutern v 9.70

Suppen

Kräuterconsommé als Tee & Quarkkläschen v 8.50

St. Jaques | Vanille und Ingwer 9.70

Hauptspeisen

*Feine Fettuchine mit Morcheln, jungen Erbsen
und Beurre Blanc* v 18.80

*Tomatisiertes Lammfilet
auf geschmorten Fenchel & Polenta* 28.90

*Kaninchen im Knuspermantel
auf glasierten Möhrchen und Petersilienstampf* 23.70

*Rinderfilet mit Pfifferlingen
à l'orange mit Haselnusskrapfen* 29.50

Desserts

*Lauwarmer Schokoladenkuchen an hausgemachtem Cocoseis
mit Citrusfrüchten* 9.80

Münster mit Aprikosen und Nüssen 8.90

