



## Menu « Gourmand »

### 58€

**Gänseleber,**  
Rote Beete und Passionsfrucht Condiment

\*\*\*

**Seeteufel-Medaillon,**  
Hummersauce,  
„Pepinette“ mit Pesto-Basilikum- Rucola

\*\*\*

**Rindsfilet mit confierten Schalotten,**  
gebratenes Gemüse, Sauce Bordelaise

\*\*\*

**Gebratene Aprikosen,**  
Jasmintee-Creme, Quark-Eiscreme

*Menus erstellt durch **Fabien MENGUS**  
in Zusammenarbeit mit Jean-François ROYER*

*Nettopreis in Euros – Service inklusiv*