



Die Vorspeisen

Vitello Tonnato, Rucola Salat	20€
Traditionelle Gänseleber, Portogelee, Feigenpüree	22€
Gelbflossen-Thunfisch, Quinoa-Taboulé, junge Salatblätter	22€
Pollackfilet mit Dillsoße, Tomatentatar	19€
„Petit-Gris“ Schnecken mit Bärlauch-Pesto, Schniederspaedle mit gebratenen Zwiebeln	das Dutzend 18 €

Die Hauptgerichte

Seeteufel, Gemüse-Pot-au-feu , Hummer-Bisque	22€
Adlerfisch, Fenchel -und Zucchini „Barigoule“, Buttersauce	22€
Kalbskarree, Zwiebelsauce	24€
Black Angus-Rind, Gemüse-Millefeuille mit Estragon, Kartoffel „Croustillants“, Bourguignonsauce	26€
Lammfilet in Kräuterkruste, Ratatouille, Kichererbsenpüree mit Raz-el-Hanout	26€

Unser Fleisch
stammt aus:

Deutschland
Österreich
Großbritannien
Frankreich

Der Käse und die Nachspeisen

Käse-Trilogie von der Käserei Steinmetz in Schirrhein	9€
Gebratene Aprikosen, Mascarponecreme mit Lavendel, Mandel-Eiscreme	12€
Weißer Pfirsich, Eistee Sorbet, Earl Grey Tee-Crumble	12€
Schokolade-Passionsfrucht-Mango, Mango Gelee, Schokolade-Passionsfrucht Ganache, Passionsfrucht Sorbet	12€
Ein Sortiment von Eiscreme und Sorbets	9€
Zitrusfrüchtesorbet mit „Marc de Gewurztraminer“	9€

Nettopreise in Euros – Service inklusive



Menu « Gourmand »

55€

**Pollackfilet mit Dillsoße,
Tomatentatar**

**Seeteufel,
Gemüse-Pot-au-feu, Hummer-Bisque**

**Lammfilet in Kräuterkruste,
Ratatouille, Kichererbsenpüree mit Raz-el-Hanout**

**Gebratene Aprikosen,
Mascarponecreme mit Lavendel, Mandel-Eiscreme**

Menu « Délice du terroir »

32€

**Gelbflossen-Thunfisch,
Quinoa-Taboulé, junge Salatblätter
*oder***

**Perfekt gekochtes Landei,
grüne Erbsen-Frikassee, Parmesan-Mousse**

**Black Angus-Rind,
Gemüse-Millefeuille mit Estragon,
Kartoffel „Croustillants“, Bourguignonsauce**

oder

**Adlerfisch,
Fenchel -und Zucchini „Barigoule“, Buttersauce**

**Schokolade- Passionsfrucht- Mango
Schokolade-Passionsfrucht Ganache, Passionsfrucht Sorbet, Mango Gelee
*oder***

**Weißer Pfirsich,
Eistee Sorbet, Earl Grey Tee-Crumble**

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

Nettopreise in Euros – Service inklusive