



Dégustation bistronomique



3 Gänge : 1 Vorspeise-1 Hauptgang- 1 dessert : 42€
4 Gänge : 1 Vorspeise- 1 Fisch- 1 Fleisch- 1 dessert : 59€

Bitte bestellen Sie Ihr Dessert mit Ihren Speisen

Vorspeise:

- ❖ Cravlax - Granny Smith Äpfeln, Avocado-Guacamole, Meertrauben
- ❖ Tomatentatar, Mozzarella aus dem « Bufflonnes » Bauernhof, Pistazien-Vinaigrette
- ❖ Perfekt gekochtes Ei, Erbsen, Rucola-Schaum, Serrano-Schinken Chips
- ❖ Gänseleberpastete, Kirsch-Chutney
(+ 5€)

Hauptgang:

- ❖ Goldbrassenfilet, Lauch, Buttersauce mit Forelleneier, Thymianöl
- ❖ Fischtopf, „Croûtons“ in Aioli
- ❖ Putenbrust vom Elsass, Pepinette mit Pesto-Basilikum, eingelegte Kirschtomaten
- ❖ Kalbskarree, Pfifferlinge, Kohlrabi, Jungkarottenpüree mit Ingwer
(+ 5€)

Dessert:

- ❖ Gebratene Aprikosen mit Rosmarin, Vanille-Eiscreme
- ❖ Variation von Eiscreme und Sorbet
- ❖ Rum-Baba mit Zitrus-Sirup und Gewürzen, Früchte der Saison
- ❖ Panacotta mit weißer Schokolade, Sorbet von roten Früchten, Zitronenquark Sorbet

Käse
von der Käserei
Steinmetz in
Schirrhein
14€

Käseauswahl anstatt des Desserts: Supplement 6€

*Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger
Änderungen aufgrund des markt- und saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen.*

Netto Preise, Bedienung inbegriffen.