



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:

- ❖ Goldbrassen- Carpaccio mit Zitrusfrüchten, Passionsfrucht-Vinaigrette, Rote-Bete-Würfeln
- ❖ Ziegenkäse-Creme, Kürbis, Nüsse und karamellisierte Kürbiskerne
- ❖ Perfekt gekochtes Ei, Artischockenpüree, geräucherter Speck Schaum, Perlzwiebel
- ❖ Gänseleberpastete, Apfel-Ingwer-Chutney
(+ 5€)

Hauptgang:

- ❖ Zander, geschmorter Grünkohl mit Austernpilzen, Currysoße mit Kokosmilch und Limette
- ❖ Fischtopf, „Croûtons“ in Aioli
- ❖ Glasierte Entenbrust mit Gewürzen, karamellisierte Chicorée, Brokkoli mit brauner Butter
- ❖ Geflügelbrust aus dem Elsass, Pastinakenpüree, „Pépinettes“ mit Lauch
(+ 6€)

Dessert:

- ❖ Pochierte Birne, Tonkabohnencreme, Karamell-Financier, Birnensorbet
- ❖ Gebratene Äpfel, Vanillecreme, Karamell mit gesalzener Butter, Spekulatius, Zimteis
- ❖ Hausgemachtes Eis-Nougat
- ❖ Schokoladenfondant, Mandarinen-Sorbet

Käse
von der Käserei
Steinmetz in
Schirrhein
15€

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.