



Menu « Gourmand »

Goldbrassen- Carpaccio mit Zitrusfrüchten

Passionsfrucht-Vinaigrette, Rote-Bete-Würfeln

Fischtopf, „Croûtons“ in Aioli

Glasierte Entenbrust mit Gewürzen

karamellisierte Chicorée,
Brokkoli mit brauner Butter

Gebratene Äpfel

Vanillecreme, Karamell mit gesalzener Butter,
Spekulatius, Zimteis

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

Nettopreis in Euros – Service inklusiv