



GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

UNSERE MITTAGSMENÜS

Tagesmenü



Die Karte

UNSERE ABENDMENÜS

Freitagabend :

Die Karte

Dänischer Tisch : 22 November







Samstagabend:

Verkostungsspaziergang 58€
In 5 Gängen, serviert für den gesamten Tisch





H
Y
G
G
E

DIE KARTE

E i n g a n g

- Fontanès-Süßwiesel-Tempura, kandierte Knoblauchcreme mit Gartensalbei 12€

- Geräucherte mediterrane Meeräsche, Ganache aus Sellerie und grünem Apfel, Algen-Tapenade und schwarzes Olivenöl 17€

- Æbleskiver mit Champignons, cremige Champignons mit Schafskäse, geriebene Austernpilze mit Noilly-Prat 16€

- Offene Ravioli aus Fontanès-Kürbis, kandiertem Eigelb, getrockneter Entenbrust und geröstetem Kürbismark, Kürbis-Velouté mit brauner Butter 18€




G e r i c h t e

- Blumenkohlrisotto mit Zitrone, Haselnusspraline mit Kürbiskernöl, roher Blumenkohl 22€

- Mittelmeerfischerei glasiert mit Traubenreduktion, Blumenkohlrisotto, Kapern mit Dillöl 27€

- Frikadeller vom Bergschwein, cremiger Kürbis und Feigenketchup 25€

- Konfiertes Rinderbauch, gefüllt mit hausgemachtem Kimchi, Kartoffelpüree und Schmorsaft 32€


K ä s e

- Teller mit gereiften Käsesorten von den Cevennen bis zum Aubrac 12€


N a c h t i s c h

- Rund um Ricard und Erdnüsse 8€

- Milkschokolade und Ganache aus Espelette-Pfeffer, würziges Himbeerkaramell, knusprige Pralinenstreusel 12€

- Cremiger Zitronen-Kardamom, Buchweizen-Tuile mit Pfeffer und Tonic Verbena Granita 11€
