



GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

Unsere Menüs



Die Karte



Mittelmeer



37€

58€

Geschmacksspaziergang

In 5 Gängen, serviert für den gesamten Tisch

H
Y
G
G
E

Die Karte

Eingang

Chiffonnade mit rohem Schinken, cremigen Tomaten und schwarzer Zitrone	16 €
 Cremige Burrata, gegrillte Zucchini mit Pistazienpesto	16 €
  Tomaten-Gazpacho, Brandade Croustilles und Basilikumöl	14 €
     Süßes Zwiebel-Tempura, geräucherte Paprika-Aioli	11 €
  Schüssel mit Pommes	5 €

Gerichte

Grau du Roi-Tintenfisch mit Petersilie, gegrilltes Gemüse mit kandierter Zitrone und Kichererbsencreme	19 €
  Aubrac-Rindertatar mit Meerrettich, Erbsen und hausgemachten Pommes	24 €
Kandierte Auberginen, Hüttenkäse mit Kräutern, Miso-Vinaigrette	19 €
   Gebratenes Geflügel, geräuchertes Kartoffelmousseline, reduzierter Oliven- und Estragonsaft	22 €
 Aubrac-Lendenstück mit Knochen 1 kg zum Teilen, Pommes Frites, Trüffelsaft und Grillgemüse (für 2 Personen)	89 €

Nachtisch

Ganache mit Buschthymian, Zitrus-Biskuitkuchen und einem Herzen aus schwarzen Oliven	9 €
   Schokoladentörtchen, Haselnusscreme, Milkschokoladenkaramell	12 €
    Auf einem bretonischen Keks, bayerischer Vanille, karamellisierte Pfirsicheinlage	10 €
   Pistazienfinancier, Ganache geschlagen mit Himbeerpraline und frischen Himbeeren	12 €
 Teller mit gereiften Käsesorten von den Cevennen bis zum Aubrac	12 €



Porc



Alcool



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Œuf

Mittelmeer

37 €

Eingang

Tomaten-Gazpacho, Brandade Cromesquis und Basilikumöl



Süßes Zwiebel-Tempura, geräucherte Paprika-Aioli



Gerichte

Grau du Roi-Tintenfisch mit Petersilie, gegrilltes Gemüse mit kandierter Zitrone und Kichererbsencreme



Gebratenes Geflügelfilet, geräuchertes Kartoffelmousseline, reduzierter Oliven- und Estragonsaft



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



Nachtisch

Ganache mit Buschthymian, Zitrus-Biskuitkuchen und einem Herzen aus schwarzen Oliven



Auf einem bretonischen Keks, bayerischer Vanille, karamellisierter Pfirsicheinlage



Alcool



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Œuf