

Le Menu Découvertes

Foie Gras

Duo von hausgemachten Entenleberpasteten mit Chutney und getoastetem Bauernbrot

Le duo de terrines de Foie gras, Chutney et pain de campagne toasté

Oder

Rindertartar – Le Tartare

Das Rindertartar nach Art des Hauses

Le Tartar de Bœuf à notre façon

Oder

Skrey - Skrey

Ceviche vom Skrey mit Mango, roten Zwiebeln und Radieschen Süß-sauer,

Rouille und Crumble mit Espelette Chili

La Ceviche de Skrey, mangue, oignons rouge et radis aigre-doux,

rouille et crumble au piment d'Espelette

Seewolf - Bar

„Bonbon“ vom Seewolf, Ananas, Limone und Ingwer, Kichererbsenpüree und Jogurtschaum

Le bonbon de Bar, ananas, citron vert et gingembre, purée de pois chiche et écumes au yaouth

Oder

Wachtel – Caille Royale

Brust und Keule von der Wachtel mit Nußbutter gebratene, hausgemachte Ochsenschwanzraviolis und konfierte Schalotten, Rinderjus und Karotten

Les cuisses et poitrines de caille royale dorées au beurre noisette, raviolis de queue de boeuf,

échalottes confites, jus de boeuf et carottes glacées

Käse Auswahl – *Les fromages* (Aufpreis 12.-)

Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette

Lauwarmer Schokoladenkuchen 1er Cru Araguni, Mango und Coco-Yuzusorbet

Le blinis tiède au chocolat Araguni, mangues et sorbet Coco-Yuzu

Oder

Warmes Gin Soufflé, Zitrusfrüchtesalat und Wachholder Sirup

Le soufflé chaud au Gin, salade d'agrumes et sirop au genièvre

Oder

Zarter Kokoskuchen, karamalisierte Birne und Kakao sorbet

Moelleux Coco, poire caramélisée et sorbet cacao pétillant

Menüpreis 68.—Euro

Le Menu Gourmet

Truffes en Folies 2018

Carpaccio von Jakobsmuscheln, Trüffel-Haselnuss-Pesto und kleiner Wildkräutersalat
Le carpaccio de St Jacques, Pesto aux truffes et noisettes, petite salade d'herbes
Weissburgunder 2015, Weinbau Christoph, Baden Baden (0,1L)

½ Hummer kurz gebraten, Spinat und Pastinakenpüree, Trüffelschaum
Le ½ Homard juste grillé, tombée d'épinards et purée de panais, écume aux truffes
Viognier 2016, Domaine de Montine, Grignan (0,1L)

Tournedo « Rossini »
Le fameux tournedos « Rossini »
Cami de la Berne 2010, Domaine de Blanes (0,1L)

St Simeon von Monsieur Antony den wir mit Trüffel gefüllt haben...
Le St Simeon de Monsieur Antony, truffé par nos soins...

Opalys Macaron mit Trüffel und Trüffel Eis
Le macaron Opalys et truffes, crème glacée aux truffes
Vintage 2016, Domaine de Montine, Grignan (0,05L)

Menüpreis mit Weinempfehlung 154.--Euro

Menüpreis 125.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der Variante 4 Gang,
Vorspeise, Hauptgang, Käse und Dessert zu nehmen. Menüpreis 95.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der Variante 3 Gang,
Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen. Menüpreis 85.—Euro