

# Le Menu Découvertes

## Foie Gras – 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 Tartare de Bœuf à notre façon*

Oder

## Skrey - Skrey

Ceviche vom Skrey mit Mango, roten Zwiebeln und Radieschen Süßsauer,

Rouille und Crumble mit Espelette Chili

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

*Rouille et crumble au piment d'Espelette*

\*\*\*\*\*

## Seeteufel - Lotte

Seeteufel, Ananas, Limone und Ingwer, Kichererbsen Püree und Joghurtschaum

*La queue de Lotte, ananas, citron vert et gingembre, purée de pois chiche et écumes au yaourt*

Oder

## Wachtel – Caille Royale

Brust und Keule von der Wachtel mit Nuss Butter gebraten, 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

\*\*\*\*\*

Crème brûlée Vanille, Erdbeeren

*La crème brûlée vanille, petit pot à la fraise*

Oder

Warmes Gin Soufflé, Rhabarber an Sirup und Bitter-Sorbet

*Le soufflé chaud au Gin, rhubarbe au sirop et sorbet Bitter*

Oder

Lauwarmer Schokoladenkuchen, Rhabarber-Orangen-Kompott und Vanilleeis

*Moelleux chocolat, compote rhubarbe et orange, glace vanille*

Menüpreis 68.—Euro

# Le Menu Gourmet

## Frühling 2018

Salat von grünem und weißem Spargel,  
Langustinen als Tartar und gebraten, Wildkräuter  
*La salade d'asperges vertes et blanches,  
langoustines en tartare et rôties, herbes sauvages*  
*Veltliner 2015, Weingut Jagdhaus Hubertus, Baden Baden (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Filet vom Skrey, Hummerraviolis, Morcheln und Bärlauch-Gnocchi  
*Le filet de Skrey, Raviolis de Homard, Morilles et Gnocchis à l'ail des Ours*  
*Chablis 2015, Louis Michel, Bourgogne (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Steinbutt gebraten, Erbsenpüree, Gemüse an Oliven, Bouillon mit frischem Lorbeer  
*Le filet de Turbot rôti, Erbsenpüree, légumes aux olives, bouillon au laurier frais*  
*La Noria 2015, Château Simian, Rhône (0,1L)*

Oder

Lammkarree mit einer Kräuterkruste, grüner Spargel aus der Provence, Oliventapenade von Nyons  
*Le carré d'agneau en croute d'herbes, asperges vertes de Provence et tapenade d'olives de Nyons*  
*Marsannay Ouzeloy 2014, Domaine Bart, Bourgogne (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Käse Auswahl – *Les fromages* (Aufpreis 12.- )  
Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette

\*\*\*\*\*

Zarter Schokoladen-Haselnuss Kuchen (ohne Mehl)  
Früchte der Saison, Erdbeersorbet mit Balsamico  
*Le gâteau moelleux au chocolat et noisettes (sans farine)*  
*Fruits de Saison et Sorbet fraises au Balsamique*  
*Vintage 2016, Domaine de Montine, Grignan (0,05L)*

Menüpreis mit Weinempfehlung 145.--Euro

Menüpreis 115.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der Variante 4 Gang,  
Vorspeise, Hauptgang, Käse und Dessert zu nehmen. Menüpreis 90.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der Variante 3 Gang,  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen. Menüpreis 80.—Euro