

# Меню "Знакомство"

## Фуа гра

Duo von hausgemachten Entenleberpasteten mit Chutney und getoastetem Bauernbrot  
Два вида домашнего паштета из утиной печени с чатни и тостами из крестьянского хлеба

или

## Kalb und Rind – Телятина и говядина

Kalbskarree Rosé, Linsensalat und gereiftes, getrocknetes Holstein Rind mit Dijon Senf  
*Каре телянка жареное до розового состояния, салат из чечевицы, говядина Хольстен выдержанная, сушеная, и сметана с дижонской горчицей*

или

## Tomaten - Помидоры

Tomaten Erfrischung, Frischkäse Panna Cotta, Tomatenwasser und Spätlese Olivenöl  
*Салат из помидоров, панна котта со свежим сыром, ароматный томатный сок и оливковое масло VT*

\*\*\*\*\*

## Perlhuhn und Krustentiere – Цесарка и ракообразные

Landperlhuhnbrust gefüllt mit Krustentiere, Saubohnen und Gemüse, Geflügel-Krustentiersauce  
*Грудка цесарки с фермы, фаршированная ракообразными, бобы и овощи, подлива из птицы и ракообразных*

или

## Stör - Осетр

Stör Filetstück, Gemüse Canneloni und Basilikum Bouillon  
*Филе осетра, растительные каннелони и бульон с базиликом*

или

## Fleisch- Tages Empfehlung vom Chef und Bernd Glasstetter

Мясное филе от шеф-повара от Берндта Гласстеттера

\*\*\*\*\*

Käse Auswahl – Ассорти сыров – (надбавка 12.-)

(Aufpreis 12.- )

Мастер Антони, сыровар, Вье Феррет

\*\*\*\*\*

Crème brulée Vanille, Himbeer – Gin Tonic

*Крем-брюле, ванильное, малиновое – джин-тоник*

или

Iles Flottantes mit Erdbeer-Beete Suppe, Sobert Jogurt-Beete

*Иль флотант с клубникой и красной свеклой, йогуртовое мороженое со свеклой*

Menüpreis 68.—Euro

Стоимость меню

# Меню для гурмана

Tartar von Avocado und Langustinen, gegrillte Langustinen in der Schale und Wildkräuter  
*Тартар из лангустинов и авокадо, лангустины, жареные в панцире и дикие травы*  
*Pouilly Futé 2016, домен Saget (0,1 л)*

\*\*\*\*\*

½ Hummerschwanz, kurz gebraten, Pfifferlinge, Hummerravioli und Sauce  
*½ хвоста омара обжаренный, лисички, равиоли и подлива из омара*  
*Viognier 2016, Weingut Kopp, Baden Baden (0,1 л)*

\*\*\*\*\*

Gegrillter St Pierre, Tomatenvariation, Ingwer Essig und Spätlese Olivenöl  
*Жареное филе солнечника, ассорти помидоров, сухих, давленных, маринованных и в желе,*  
*имбирный уксус и оливковое масло VT*  
*Crozes Hermitage Les Sens 2016, Domaine Fayolle, Rhône (0,1 л)*

или

Taube von Théo Kieffer mit Kakao gebraten, glacierte Beeten und Blätter, Jus mit Espelette Chili  
*Грудка голубя от Тео Кифера с какао,*  
*ледяная свекла, подлива с красным перцем из Эспелетт*  
*Château Revelette красное 2016, Côteaux d'Aix en Provence (0,1 л)*

\*\*\*\*\*

Käse Auswahl – Ассорти сыров – (надбавка 12.-)  
(Aufpreis 12.- )  
Мастер Антони, сыровар, Вье Феррет

\*\*\*\*\*

Warmes Holunder Soufflé, Kirschen an Sirup und Mandeleis  
*Теплое суфле с бузиной, вишня в сиропе и миндальное мороженое*  
*Игристое брют, домен Wantz, Mittelbergheim*

Menüpreis mit Weinempfehlung 145.--Euro  
Стоимость вина включена в меню 145.--евро

Menüpreis 115.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der Variante 3 Gang,  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen. Menüpreis 90.—Euro  
Возможен выбор из 3 вариантов меню,  
Закуски, основное блюдо или десерт на выбор. Menüpreis 90.—Euro - Стоимость меню