

Мюгуря

Seewolf und Langustinen – Морской волк и лангустины

Ceviche von Seewolf und Langustinen, Artischocken an Vinaigrette,
leicht fruchtiger Jus vom Stangensellerie

*Севиче из морского волка, артишоки на французском соусе,
лёгкий фруктовый сок сельдерея*

Viognier 2019, Weingut Kopp, Baden Baden (0,1L)

Hummer – Лобстер

Gegrillter Hummer (ausgelöst), Spinat und Ingwer, Zitronensahne

Слегка обжаренный лобстер, шпинат на имбире, лимонный соус

Chardonnay 2018, Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Reh aus der Region – Филе косули из нашего региона

Rehfilet mit einer Sumackruste, Petersilienwurzelpüree, Trauben, Maronen und Birnen
Филе косули под корочкой из сумака, пюре из корня петрушки, каштанов и груши

ИЛИ

Taube von Théo Kieffer – Молодой голубь с фермы "Тео Киффер"

Taube von Théo Kieffer, das Fleisch der Keulen als Frühlingsrolle,

Butternut Kürbis, glacierte Früchte und Gemüse

Мясо ножек голубя в виде Спринг-ролл,

мускатная тыква, глазированные овощи

Pinot Noir de Bourgogne 2018, Domaine Maillard (0,1L)

Käseteller, Auswahl von Maitre Antony

Ассорти французских сыров от - Maître Antony

Pfirsich und Nektarinen – персик и нектарины

Pfirsich und Nektarinen in einem Verveine Sirup, Honig Mousse mit Lavendel

Персик и нектарины в вербеновом сиропе, медовый мусс с лавандой

Jurancon, Ballet d'Octobre 2018, Cauhapé

Стоимость меню 115.--Euro

Рекомендованные вина 35.--Euro

Вы можете выбрать меню из 3-х блюд: закуска, основное блюдо и десерт.

Стоимость меню 90.-Евро