

Le Menu Découvertes

Меню «Открытия»

Foie Gras – Foie Gras – Фуа-гра

Duo von hausgemachten Entenleberpasteten mit Chutney und lauwarmer Brioche
Подается с паштетом из утиной печени, чатни и теплой булочкой бриошь

Или

Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - тартар из говядины «по рецепту шеф-повара»

Тартар из говяжьей вырезки, фуа-гра, перепелиное яйцо, пармезан и песто с трюфелями

Или

Hühnerei – l'oeuf de poule – куриное яйцо

Souffliertes Hühnerei mit Selleriepüree und Trüffelcrème

Суфле из куриного яйца, пюре из сельдерея, черные трюфели

Wachtel – Caille Royale – Королевская перепелка

Brust und Keule in Nußbutter gebraten, Butternut,

hausgemachte Ochsenchwanzraviolis und Sauce Albufera mit Trüffel

Грудки и бедрашки, слегка обжаренные на "ореховом" сливочном масле, калифорнийский орех «Баттернат», ravioli с бычьим хвостом и соус «Альбуфера», тертый трюфель

Или

Zander aus der Region – Dos de Sandre de la région – Спинка судака местного улова

Auf der Haut gebraten mit Hokkaido Kürbis, Maronen, getrocknete Früchte,

Iberico Schinken und Sauce mit Timut Pfeffer

Филе на коже, поджаренное на гриле, тыква "Хоккайдо", каштаны, сухофрукты, иберийский хамон и душистый соус с перцем Тимут

Käse Auswahl – Les fromages (Aufpreis 12.-)

Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette

Сыры в ассортименте (надбавка к цене 12.-)

Мэтр Антони, сыровар, Вьё-Феррет

Crème brulée Vanille, Apfel im Ofen gekocht und Karamelleis

Ванильный крем-брюле, запеченное яблоко и карамельное мороженое

Или

Soufflé Grand Marnier mit geeistem Croustillant

Горячее суфле «Гран Марнье» с хрустящей сахарной корочкой

Или

Mandarinenbiskuit mit Maronenmousse, Mandarinen sorbet und Klementinen in Sterneanis Sirup

Мандариновый бисквит и каштановый мусс,

мандариновый сорбе и клементины в сиропе с бадьяном

Цена согласно меню – 68 Евро

Le Menu Gourmet

Меню «Гурмэ»

Carpaccio von Jakobsmuscheln, Bulgur Taboulé mit schwarzem Trüffel aus der Provence
Карпаччо из гребешков «Сен-Жак», табуле с булгуром и черными трюфелями из Прованса
Viognier 2017 Domaine de Montine, Rhôneal (0,1L)

Hummer ausgelöst, gegrillt mit Hummerraviolis, Lauchfondue und Hummersauce
Очищенный и жаренный на гриле лобстер,
равиоли с лобстером, фондю из лука-поррея и соус из лобстера
Chardonnay 2016 La Monatine, Bourgogne (0,1L)

Das Rehfilet mit einer Kakao-Mandelkruste, Maronenpüree, glacierte Äpfel und Rotkraut an Glühwein
Филе косули под соусом из какао и миндаля, пюре из каштанов, глазированные яблоки и
краснокочанная капуста в глнтвейне
Durbacher Paelrain 1.Lage Spätburgunder 2016, Andreas Laible (0,1L)

Käse Auswahl – *Les fromages* (Aufpreis 12.-)
Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette
Сыры в ассортименте (надбавка к цене 12.-)
Мэтр Антони, сыровар, Вьё-Феррет

Speculos Tartelette mit Walnüssen und Milchsokolade, Williams Birnengel und Karamelleis
Пирог «Спекулос» с грецкими орехами и молочным шоколадом, желе из груш
«Вильямс» и карамельное мороженое
Gewürztraminer Grand Cru Zotzenberg 2015, Domaine Wantz (0,1L)

Цена согласно меню с предложением вин – 145 Евро

Цена согласно меню – 115 Евро

Есть возможность заказать по меню вариант из 3-х блюд,
закуски, основное блюда и десерт. Цена согласно меню – 90 Евро