

Dreigängiges Menü

Parmaschinken/Tomate/Parmesan-Crumble

Charentais-Melonengelee mit Basilikum

Oder

Mariniertes Lachs-Croquant „Gravlax“

Avocado-creme und Piment d'Espelette

Limettenschalen

+++++

Kabeljau und Lachs nach Moqueca de Bahia-Art

Kokosmilch/Koriander/Tomate/Paprika

mit Gartengemüse

Kräuterreis

Oder

Kalbsgrenadin mit gegrilltem Mais

Quinoa mit Sonnengemüse

Bratensaft mit Shichimi Togarashi-Gewürzen

+++++

Pavlova nach neuer Art mit roten Früchten

Oder

Bretonische Biskuits/Chiboust-Creme mit Aprikosen

Gegrillte Aprikosen und Nektarinen

Eisenkrautgelee mit Zitronenanklängen

Joghurteis

32,00 € für 2 Gänge (Vorspeise – Hauptspeise oder Hauptspeise – Dessert)

45,00 € mit Weinauswahl

42,00 € für 3 Gänge (Getränke nicht enthalten)

63,00 € mit Weinauswahl

À la carte...

Die Vorspeisen

- ❖ Parmaschinken/Tomate/Parmesan-Crumble 17,00 €
Charentais-Melonengelee mit Basilikum

- ❖ Mariniertes Lachs-Croquant „Gravlax“ 18,00 €
Avocado-creme und Piment d'Espelette
Limettenschalen

- ❖ Tartar von frischem Lachs nach thailändischer Art 17,00 €
Ingwer/ Frühlingszwiebeln / Koriander/ Limette / Soja / Sesam
(Als Hauptgericht Zuschlag von 5,00€)

- ❖ Gänselebertrüffel & Pistazie  20,00 €
Rhabarber Kompott / Timut-Pfeffer & Grapefruit
Spekulatius-Crunch

- ❖ Salat mit grünem Spargel und farbigen Tomaten  17,00 €
Rucola / Grana Padano / Balsamico / Ibroliva-Olivenöl

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

Vegetarisches Hauptgericht

- ❖ Risotto mit Safran und Sonnengemüse 18,00 €
Sauce Escabeche

Fischgerichte

- ❖ Pollack und Lachs nach Moqueca de Bahia-Art 26,00 €
Kokosmilch / Koriander / Tomate / Paprika mit Gartengemüse
Kräuterreis
- ❖ Kabeljau-Steak und grüner Spargel 27,00 €
Espuma aus Kartoffeln. Parmesan mit Zitronenschalen

Fleischgerichte

- ❖ Kalbsgrenadin mit gegrilltem Mais 27,50 €
Quinoa mit Sonnengemüse
Bratensaft mit Shichimi Togarashi-Gewürzen
- ❖ Mignonetten vom Ibérico-Schwein, gebraten und lackiert 28,00 €
Kohlrabi-Mousseline
Salpicón aus Zucchini / Kohlrabi / Chorizo
Jus aus den Kochsäften mit Sherry / Honig / Soja
- ❖ Gegrilltes Angus-Rind  32,00 €
Frühlingsgemüse / pommes frites
Braune Jus mit Trüffelbruch

 *Spezialität unseres Chefkochs Lionel*

Desserts

- | | |
|--|---|
| ❖ Unsere Käseauswahl von hier und anderswo | 13,00 € |
| ❖ Pavlova nach neuer Art mit roten Früchten | 12,00 € |
| ❖ Bretonische Biskuits / Chiboust-Creme mit Aprikosen
Gegrillte Aprikosen und Nektarinen
Eisenkrautgelee mit Zitronenanklängen
Joghurteis | 12,00 € |
| ❖ In Samba-Blüten marinierte Ananas / Kalamansi-Creme
Zitronen- & Veilcheneis |  12,00 € |
| ❖ Zitronenkuchen Revisited | 12,00 € |
| ❖ Café gourmand oder Tee gourmand | 11,50 € |
| ❖ Champagne gourmand | 18,00 € |

Kindermenü

Käsekrokette „Chimay“ / junger Blattsalat / Ardenner Schinken

oder

Wraps Räucherlachs / Isigny-Creme / Kopfsalat

+++++

Fish & Chips

oder

Gebratene Hähnchenbrust / Pommes frites / Kompott / Fleischsaft

+++++

Duo aus Sorbets oder Eiscreme

oder

Brownies mit Haselnüssen & Vanilleeis

20,00 € für 3 Gänge, ohne Getränke

15,00 € für 2 Gänge ohne Getränke

Dieses Menü ist für Kinder unter 12 Jahren bestimmt.