

CARTE

Artichaut du Marchfeld/fougasse/figue/noix de cajou

Marchfeld Artischocke/Focaccia/Feige/Cashew Nuss • A, H, O
€ 28,00

Calamar/coco de Paimpol/girolle/chorizo/concassée de tomate/coriandre

Tintenfisch/Paimpol Cocobohne/Eierschwammerl/Chorizo/Tomaten-Concassée/Koriander • G, O, R
€ 29,00

Croustillant d'épaule d'agneau/potimarron/compotée d'oignon/fenouil

Knusprige Lammschulter/Hokkaido Kürbis/Zwiebelkompott/Fenchel • A, C, L, O
€ 29,00

Gaspacho de Green Zebra/gambas/avocat/pinsa

Green Zebra Gazpacho/Garnele/Avocado/Pinsa • A, B, O
€ 28,50

Dos de veau/blette/polenta/mini carotte/maïs/quetsche

Kalbsrücken/Mangold/Polenta/Minikarotte/Mais/Zwetschke • G, L, O
€ 38,00

Thon rouge/épinard/artichaut/girolle/panais

Roter Thunfisch/Spinat/Artischocke/Eierschwammerl/Pastinake • D, G, L, O
€ 36,00

Courgette/boulgour/amande/tomate confite/Selles-sur-Cher

Zucchini/Bulgur/Mandel/eingelegte Tomate/Selles-sur-Cher • A, G, H; L, O
€ 30,00

Sandre/cèpe/aubergine/noisette/courge d'été/beurre de homard

Zander/Steinpilz/Melanzani/Haselnuss/Sommerkürbis/Hummerbutter • A, B, D, G, H, L, O
€ 37,00

Mirabelle/brownie chocolat Dulcey/cacahuète/crème praliné

Mirabelle/Dulcey Schokolade Brownie/Erdnuss/Nougatcreme • A, C, E, G, H
€ 16,00

Myrtille sauvage/mousse yaourt/meringue/glace pistache

Wilde Heidelbeere/Jogurtmousse/Baiser/Pistaziencreme • C, G, H
€ 16,00

Quetsche/tuile amande/crème mascarpone hibiscus

Zwetschke/Mandelhippe/Hibiskus-Mascarponencreme • A, C, G, H
€ 16,00

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O
€ 16,00

Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

Wir erlauben uns 3,60 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;
H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere
... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse