

CARTE

Cèpe/aubergine/crumble noisette/roquette

Steinpilz/Melanzani/Haselnusscrumble/Rauke • A, G, H, O
€ 28,00

Thon rouge/crème de courgette/olive/basilic/pinsa

Roter Thunfisch/Zucchini-creme/Olive/Basilikum/Pinsa • A, D, L
€ 31,00

Calamar/gambas/taboulé/poivron/concombre/avocat/câpre/menthe

Tintenfisch/Gambas/Tabbouleh/Gurke/Avocado/Kapern/Minze • A, B, L, O, R
€ 30,00

Poulpe/pain brioché/palette ibérique/condiment tomate/fenouil

Oktopus/Briochebrot/Paleta Iberico/Tomaten-Relish/Fenchel • A, C, G, L, O, R
€ 31,00

Sandre/coco de Paimpol/tomate San Marzano/chorizo/girolle/coriandre

Zander/Cocobohne aus Paimpol/San Marzano Tomate/Chorizo/Eierschwammerl/Koriander • A, D, G, L, O
€ 41,00

Canette/polenta/blette/maïs/quetsche

Ente/Polenta/Mangold/Mais/Zwetschke • G, L, O
€ 39,00

Aubergine/oignon caramélisé/fromage de chèvre/pignon de pin/edamame/grenade

Melanzani/Zwiebelkonfit/Ziegenkäse/Pinienkern/Edamame/Granatapfel • A, F, G
€ 31,00

Sériole/poivron de couleur/artichaut/haricot vert et jaune/épinard

Gelbschwanzmakrele/bunte Paprika/Artischocke/grüne und gelbe Fisolen/Spinat • D, G, L, O
€ 41,00

Reine-Claude/spéculoos/cacahuète

Ringlotte/Spekulatius/Erdnuss • A, C, E, G, H
€ 16,00

Figue/ramboise/financier pistache

Feige/Himbeere/Pistazien-Financier • A, C, G, H
€ 16,00

Myrtille sauvage/sablé feuilletine/ganache montée chocolat blanc

Wilde Heidelbeere/Hippenbrösel Sablé/Aufgeschlagene weiße Schokoladen-Ganache • 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 3,80 € 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