

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Chou-fleur/noix/raisin isabella/pomme Gravenstein/Saint Agur
Karfiol/Walnuss/Isabella Weintraube/Apfel Gravenstein/Saint Agur
A, G, H, O

Foie gras poêlé/confit d'oie/velouté de panais/canneberge
Gebratenen Entenleber/Gans-Confit/Pastinakencreme/Cranberry
A, G, L, O

Ombre chevalier/salsifis/carotte/kalette/orange
Seesaibling/Schwarzwurzel/Karotte/Kalette/Orange
D, G, L, O

Dos de chevreuil/céleri/châtaigne/pomme Redlove
Rehrücken/Sellerie/Maroni/Redlove Apfel
G, L, O

Chocolat/meringue noix de coco/fruit de la passion
Schokolade/Kokosnuss-Baiser/Maracuja
A, C, G, H

€ 75,00

Mit Weinbegleitung + € 39,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,10 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.