

# MENU DÉGUSTATION

## Amuse-bouche

### **Betterave de couleur/croustade/fromage de chèvre/raifort**

Bunte Rüben/Krustade/Ziegenkäse/Kren

A, G, L, O

### **Langoustine/pakchoï/shiitake/bisque/lait de coco**

Kaisergranat/Pak Choi/Shiitake/Bisque/Kokosnussmilch

B, G, L, O

### **Bar de ligne/gambas/risotto de fenouil et pomme de terre/chorizo/kalette/coriandre**

Wolfsbarsch/Garnele/Erdäpfel-Fenchel Risotto/Chorizo/Kalette/Koriander

B, D, G, L, O

### **Côte de cochon ibérique/chou vert/polenta/pleurote de panicaut**

Kotelett vom Iberico Schwein/Grünkohl/Polenta/Käuterseitling

G, L, O

### **Sablé breton sarrasin/crème citron/pomélo/meringue**

Bretonisches Buchweizensablé/Zitronencreme/Pomelo/Baiser

A, C, G, H

€ 93,00

Mit Weinbegleitung + € 46,50 (0.1 l/Gang)

*Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.*

*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