

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Betterave rouge/fromage de chèvre/framboise/raifort
Rote Rotebeete/Ziegenkäse/Himbeere/Kren
A, G, O

Croustillant de joue de bœuf/foie gras/chou pointu/pickles d'oignon rouge
Knusprige Rindsbackerl/Entenleber/Spitzkraut/eingelegte rote Zwiebel
A, C, F

Filet de sole/fenouil/coque/soba/artichaut
Seezungenfilet/Fenchel/Herzmuschel/Soba-Nudeln/Artischocke
A, D, G, L, O, W

Dos et paulé d'agneau du printemps /tomate/chorizo/olive/pomme de terre/pleurote de panicaud
Rücken und Schulter vom Salzwiesenlamm/Tomate/Chorizo/Olive/Erdfeld/Kaiserling
G, L, O

Sablé breton chocolat/sarrasin/chocolat Dulcey/poire
Bretonische Schokoladensablé /Buchweizen/Dulcey Schokolade/Birne
A, C, G, H

€ 78,00

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.