

# MENU DEGUSTATION

## Amuse-bouche

**Fougasse/cèpe/noisette/pecorino pepato**  
Focaccia/Steinpilz/Haselnuss/Pecorino pepato  
A, C, G, L, O

**Raviole d'écrevisse/ crème de langoustine/fenouil/estragon**  
Flusskrebsravioli/Kaisergranatencreme/Fenchel/Estragon  
A, B, C, G, F, L, O

**Barbue/poireau/chou-fleur de couleur/palourde**  
Glattbutt/Lauch/bunter Karfiol/Venusmuschel  
D, G, L, O, R

**Selle de chevreuil/panais/cèpe/noisette/coing/potimarron**  
Rehrücken/Pastinake/Steinpilz/Quitte/Haselnuss/Hokkaido Kürbis  
G, H, L, O

**Gâteau au fromage blanc/spéculoos/courge/canneberge/fruit de la passion**  
Topfentorte/Spekulatius/Kürbis/Moosbeere/Maracuja  
A, C, G, H

€ 84,00

Mit Weinbegleitung + € 43,50 (0.1 l/Gang)

*Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.*

*Wir erlauben uns 3,30 € 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

---