

MENU DÉGUSTATION

Amuse-bouche

Asperge verte/poivron/stracciatella di burrata/crumble estragon

Grüner Spargel/Paprika/Stracciatella di Burrata/Estragoncrumble

A, G, M, O

Escalope de foie gras poêlée/velouté petit pois/ortie

Gebratene Entenleber/Erbsen/Brenneselcreme

A, L, O

Espadon/endive/couscous/courgette/chorizo/salicorne

Schwertfisch/Chicorée/Couscous/Zucchini/Chorizo/Queller

A, D, G, L, O

Carré d'agneau/asperge blanche/fève/pomme de terre/brocoli sauvage

Lammkrone/weißer Spargel/Saubohne/Erdäpfel/wilder Brokkoli

A, G, L, O

Coque chocolat/crème brûlée pistache/kadaïf/crèmeux Jivara

Schokoladen Kugel/Pistazien Crème brûlée/Engelshaar/Jivara Schokolade

A, C, G, H

€ 89,00

Mit Weinbegleitung + € 44,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,40 € 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