

CARTE

Asperge verte/poivron/straciatella di burrata/crumble estragon

Grüner Spargel/Paprika/Straciatella di Burrata/Estragoncrumble • A, G, H, M, O
€ 26,00

Morille/fève/sot-l'y-laisse/comté

Morchel/Saubohne/Pfaffenschittchen/Comté Käse • A, G, L, O
€ 28,00

Tartare de thon rouge/avocat/papaye/sauce Siam

Tartar vom roten Thun/Avocado/Papaya/Siam Sauce • A, D, M, N, O
€ 28,50

Escalope de foie gras poêlée/velouté petit pois/ortie

Gebatene Entenleber/Erbsen/Brenneselcreme • A, L, O
€ 29,50

Espadon/endive/couscous/courgette/chorizo/salicorne

Schwertfisch/Chicorée/Couscous/Zucchini/Chorizo/Queller • A, D, G, L, O
€ 35,00

Ris de veau/navet rond/mini carotte/pois gourmand/pleurote de panicaut

Kalbsbries/Mairübe/Mini-Karotte/Zuckererbse/Kräuterseitling • A, G, L, O
€ 41,00

Portobello/artichaut/épinard/féta/pignon de pin/chou rouge

Portobello/Artischocke/Feta/Pinienkerne/Rotkraut • C, G, H, L, M, O
€ 28,00

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

Lammkrone/weißer Spargel/Saubohne/Erdäpfel/wilder Brokkoli • A, G, L, O
€ 39,00

Coque chocolat/crème brûlée pistache/kadaïf/crèmeux Jivara

Schokoladen Kugel/Pistazien Crème brûlée/Engelshaar/Jivara Schokolade • A, C, G, H
€ 15,00

Dacquoise/pavot/crème mascarpone/fraise

Dacquoise/Mohn/Mascarponencreme/Erdbeere • A, C, G, H
€ 15,00

Sablé feuilletine/crème citron/framboise

Feuilletine Sablé/Zitronencreme/Himbeere • A, C, G, H
€ 15,00

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O
€ 15,00

Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

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