

CARTE

Courgette/tartelette sablée parmesan/féta/olive/pignon de pin

Zucchini/Parmesan-Mürbteigtörtchen/Feta/Olive/Pinienkern • A, C, G, O
€ 24,00

Carpaccio de filet de bœuf/cèpe/noisette/roquette

Carpaccio vom Rinderfilet/Steinpilz/Haselnuss/Rauke • A, H
€ 25,00

Joue de cochon/pain brioché/foie gras/chou pommé/mayonnaise truffée

Schweinsbackerl/Briochebrot/Entenleber/Flachkraut/getrüffelte Mayonnaise • A, C, G, L, M, O
€ 27,00

Artichaut/truite fumée/ail blanc/huile basilic

Artischocke/geräucherte Forelle/weißer Knoblauch/Basilikumöl • A, D, G, H
€ 26,00

Thon rouge/riz façon paëlla/chorizo/poivron/calamar

Roter Thun/Paëlla Reis/Chorizo/Paprika/Tintenfisch • D, G, L, O, W
€ 31,00

Filet de bar/pousse d'épinards/céleri/cèpe/pomme de terre grenaille

Wolfsbarschfilet/Baby-Spinat/Sellerie/Steinpilz/Grenaille-Erdäpfel • D, G, L, O
€ 34,00

Aubergine Viola/crumble parmesan/féta/épine vinette

Viola Melanzani/Parmesancrumble/Feta/Berberitze • A, G, L, O
€ 26,00

Caille/girolle/polenta/maïs/pickles d'oignons rouges

Wachtel/Eierschwammerl/Polenta/Mais/eingelegte rote Zwiebel • G, L, O
€ 32,00

Mirabelle de Nancy/sarrasin/praliné/citron

Mirabelle aus Nancy/Buchweizen/Nougat/Zitrone • C, G, H
€ 13,00

Pavlova/mousse yaourt/myrtille/ramboise/fraise

Spanische Windtorte/Jogurtmousse/Heidebeere/Himbeere/Erdbeere • C, G
€ 13,00

Sablé breton/grué de cacao/ganache chocolat Guanaja/crémeux caramel au beurre salé

Bretonisches Sablé/Kakobohne/Guanaja Schokoladenganache/cremiges Salzbutterm-Karamell • A, C, G, H
€ 13,00

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O
€ 13,00

Wir ersuchen Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

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