

# CARTE

## **Artichaut du Marchfeld/ail blanc/crumble aux olives/huile de basilic**

Marchfeld Artichoke/white garlic/olive crumble/basil oil • A, H, M, O

€ 26,00

## **Tartare de veau/cèpe/noisette/burrata**

Veal tartare/porcini mushroom/hazelnut/burrata • A, G, H, M, O

€ 26,00

## **Poulpe/gelée de homard/fenouil/edamame/chorizo**

Octopus/lobster jelly/fennel/edamame/chorizo • B, F, L, O, R

€ 27,00

## **Langoustine rôtie/tzatziki avocat-concombre/aneth/radis/fougasse**

Roasted langoustine/avocado-cucumber tzatziki/dill/radish/focaccia • A, B, G, O

€ 29,50

## **Dorade rose/poivron/girolle/épinard**

Red seabream/paprika/chanterelle/spinach • A, D, G, L, O

€ 33,00

## **Carré d'agneau/artichaut du Marchfeld/cèpe/échalote confite**

Rack of lamb/Marchfeld artichoke/porcini mushroom/candied shallot • G, L, O

€ 34,00

## **Candele/céleri/truffe d'été/parmesan/noisette**

Candele/celery/summer truffle/parmesan/hazelnut • A, C, G, L, O

€ 28,00

## **Maigre Label rouge/aubergine croustillante/tomate ancienne/jus au beurre de homard**

Label Rouge meagre/crispy eggplant/tomato/lobster butter juice • A, B, D, G, L, O

€ 34,00

## **Profiterole/chocolat blanc/pistache/myrtille sauvage**

Profiterole/white chocolate/wild blueberry • A, C, G, H

€ 14,00

## **Tarte amandine/quetsche/figue/sorbet yaourt**

Almond tart/plum/fig/yogurt sorbet • A, C, G, H

€ 14,00

## **Reine-claude/sablé sarrasin/crème mascarpone/pignon de pin**

Greengage/buckwheat short bread/mascarpone cream/pine nuts • A, C, G, H

€ 14,00

## **Assortiment de fromages affinés**

Matured cheeses assortment • G, M, O

€ 14,00

*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