

## MENU DEGUSTATION

### Amuse-bouche

**Poivron multicolore/féta/pois chiche/basilic**  
Bunter Paprika/Feta/Kichererbse/Basilikum  
G

**Raviole de homard/fenouil/artichaut**  
Hummerravioli/Fenchel/Artischocke  
A, C, B, G, L, O

**Truite fario/brocoli/noisette/citron/tomate confite**  
Bergforelle/Brokoli/Haselnuss/Zitrone/eingelegte Tomate  
A, D, G, H, O

**Entrecôte de bœuf Black Angus/pomme dauphine/cèpes grillés**  
Rostbraten vom Black Angus Rind/Prinzesskartoffel/gegrillte Steinpilze  
A, C, G, L, O

**Profiterole/chocolat/caramel/cacahuète**  
Profiterole/Schokolade/Karamell/Erdnuss  
A, C, G, E

€ 75,00

Mit Weinbegleitung + € 39,50 (0.1 l/Gang)

*Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.*

*Wir erlauben uns 3,10 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.*