

Saison Menü

Gruß aus der Küche
Amuse-Bouche

Vorspeise

Kürbis-Kokosnuss Suppe
Potage de potiron parfumé a la coco

oder / und

Geflämmter Wolfsbarsch mit roter Beete, Apfel und Creme fraiche
Filet de bar avec betteraves rouges, pomme verte et crème fraîche

Sorbet
(nur beim 4 Gang Menü)
(seulement si 4 services)

Hauptgang

Medaillon vom Hirschrücken an einer Preiselbeer Soße mit geräuchertem Rahmrosenkohl und Spätzle
Médaillon de cerf avec une sauce aux airelles, choux de Bruxelles à la crème fumé et des spätzle

Dessert

Crème Brûlée von der Gewürzorange mit Schokoladensorbet
Crème brûlée à l'orange épicée et sorbet au chocolat

3 Gang 53.00

4 Gang 60.00 (mit Sorbet)

**Menüpreis gilt nur tischweise,
Ansonsten wird der Kartenpreis verrechnet**

Sit
DOWN