

Herbst Menü

Gruß aus der Küche
Amuse bouche

Vorspeise

Kürbis-Kokosnuss Suppe
Potage de potiron parfumé au coco
7,50

oder / und

Variation von Hausgeräuchertem Lachs mit rote Beete und Orangen
Variation de saumon fumé maison avec betterave rouge et l'orange
13,00

Hauptgang

Entenbrustfilet in einer Kriek Soße, geräuchertem Selleriepüree und Wintergemüse
Magret de Canard avec une sauce au kriek, purée de céleri fumé et légumes d'hiver
25,00

oder

Halberäuchertes Zanderfilet an einem Champagner Sauerkraut und Blutwurst Pomme Dauphine (auch ohne Blutwurst möglich)
Filet de sandre avec choucroute au champagne et des pomme dauphines au boudin noir (sans boudin noir possible)
25,00

Dessert

Interpretation von Birne und Schokolade
Interprétation à la poire et du chocolat
12,00

3 Gang 44,00

4 Gang 49,50

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

Sit
DOWN