

Suggestion:

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

Riz d'agneau, crème d'asperges, asperges
Lammbrües, Spargel und Spargelcreme

14.00 €

Loup de mer en croûte de chorizo, risoto aux asperge vertes, écume au champagne
Wolfsbarsch in Chorizokruste, Risotto von grünem Spargel, Champagnerschaum

13.50 €

Canelonni de veau, tartare de veau, Tomates marinées
Kalbscannellnoni, gefüllt mit Kalbstatar, marinierte Tomaten

13.50 €

Petit pavé de saumon fumé, légumes marinées, mayonnaise au wasabi
Räucherlachs, mariniertes Gemüse, Wasabimayonnaise

15.00 €

Asperge Mousseline
Spargel mit Hollandaise Sauce

12.00 €

Milles feuilles d'asperges et saumon fumé, sauce mousseline
Blätterteig mit Räucherlachs und Spargel, Hollandaise Sauce

14.00 €

Les plats principaux:

Haupt Gerichte :

Magret de canard sauce pêche et lavande
Entenbrust mit Pfirsich-Lavendel-Sauce

21.50 €

Filet de plie farcie de mousse de saumon et asperges, beurre blanc au cerfeuil
Schollenfilet, gefüllt mit Lachs und Spargel Weiße Buttersauce mit Kerbel

23.00 €

Le mignon de porc ibérique, jus de veau-olive-aile des ourses
Iberiko Schweine Medaillon, Kalb Jus mit Oliven und Bärlauch

20.00 €