

Menu de Saint Valentin

Valentinsmenü

Scampis sauvage, choux rave mariné, espouma de moutarde cassis
Wilde Scampis, marinierte Kohlrabi mit Johannisbeeren-Senf-Espouma

Ou oder

Filet de sébaste poêlé, risotto au chorizo

Filet vom gebratenen Rotbarsch und Risotto mit Chorizo

Ou oder

Carpaccio de Wagyu, Carpaccio de champignons, huile de truffe, roquette

Carpaccio vom Wagyrind, Champignoncarpaccio, Trüffelöl, Rucola

Ou oder

Escalope de foie gras de canard, Salsifis au café

Gebratene Entenstopfleber und Schwarzwurzeln in Kaffee

(supl de : aufpreis von : 2.00 €)

Le filet de cabillaud «skrei», choux pointu, sauce ail noir

Filet vom Kabeljau „Skrei“, Spitzkohl und Sauce mit schwarzem Knoblauch

Ou oder

Magret de canard, sauce saint amour, couscous perlé et tomates marinées

Gebratene Entenbrust, Sauce mit dem Wein „Saint-Amour“ und grober Couscous mit marinierten Tomaten

Bavarois au cuberdon, ganache au chocolat blanc, brownies

Bayerischcreme mit Cuberdon, weiße Schokolade Ganache, Brownies

Ou oder

Assiette de fromage

Käseteller

Menu avec 1 entrée à 42.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 51.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu