

Menu du mois

Monatsmenü

Jarret de bœuf, champignons, œuf cuit à 63°C, espouma de pommes de terre
Beinscheibe vom Rind, Champignons, Onsen-Ei, gekocht bei 63 °C,
Kartoffelespouma

Ou oder

Omble chevalier poêlé, purée de racine de persil, jus de persil
Gebratener Bachsaibling, Püree von der Petersilienwurzel, Petersilienjus

Ou oder

Pikanah de bœuf cuit 24 heures, rémoulade de céleri à l'huile de truffes,
tomates confites

Rinder Tafelspitz, 24 Stunden gegart, Selleriesalat mit Trüffelöl,
konfierte Tomaten

Ou oder

Graved lachs, espouma de pommes vertes, Humus
Graved Lachs, Apfelespouma, Humus

Suprême de poulet jaune sauce au vin rouge et foie gras, oignons frits
Maispoularde, Rotweinsauce mit Entenstopfleber, frittierte Zwiebelringe

Ou oder

Filet de Skrei, fondue de poireaux, sauce au curry
Filet vom Kabeljau „Skrei“, geschmorter Porree, Currysauce

Chocolat, Praliné, fruits de la passion
Schokolade, Praliné, Passionsfrucht

Ou oder

Assiette de fromage
Käseteller

Menu avec 1 entrée à 55.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 70.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu