

MENU DEGUSTATION

Amuse-bouche

Salsifis/crumble/pecorino pepato/crème de parmesan
Schwarzwurzel/Crumble/pecorino pepato/Parmesancreme
A, C, G, L, O

Pain brioché maison/foie gras poêlé/chou rouge
Hausgemachtes Briochebrot/Entenleber/Rotkraut
A, C, G, L, M, O

Lotte/poireau/chou-fleur de couleur/palourde
Seeteufel/Lauch/bunter Karfiol/Venusmuschel
D, G, L, O, R

Selle de chevreuil/panais/cèpe/noisette/coing/potimarron
Rehrücken/Pastinake/Steinpilz/Quitte/Haselnuss/Hokkaido Kürbis
G, H, L, O

Gâteau au fromage blanc/spéculoos/courge/canneberge/fruit de la passion
Topfentorte/Spekulatius/Kürbis/Moosbeere/Maracuja
A, C, G, H

€ 86,00

Mit Weinbegleitung + € 43,50 (0.1 l/Gang)

Das Menu wird für den ganzen Tisch serviert.

Wir erlauben uns 3,30 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.

A : glutenhaltiges Getreide ; B : Krebstiere ; C : Ei ; D : Fisch ; E : Erdnuss ; F : Soja ; G : Milch oder Laktose ;
H : Schalenfrüchte ; L : Sellerie ; M : Senf ; N : Sesam ; O : Sulfite ; P : Lupinen ; R : Weichtiere
... und alle daraus gewonnenen Erzeugnisse
