



Das Mittags Menu

Amuse bouche

*Hummer mit Orangen-Geleé
Zuckerschoten und Sprossensalat*

*Consommé vom Perlhuhn mit Gänseleber Ravioli
Sot l'y laisse und Waldpilzen*

*Loup de mer mit Brandade
und gegrilltem Gemüse im Bouillabaisse*

*Zweierlei vom Hirsch mit karamellisiertem Rotkraut
Apfelspalten und Selleriepüree*

*Nougat-Haselnuss Delice
mit Passionsfrucht und Guavensorbet*

Feingebäck

*3-Gang-Menu € 49,-
5-Gang-Menu € 69,-*