



Auszug aus unserer Speisekarte vom 17.11.2017

* Salat mit gebratenem Kaisergranat in Kürbis-Chutney	33,-- €		
* Unsere Gänseleber mit Aprikosen-Essiggelee und Rosinentoast	22,-- €		
* Terrine von Steinbutt und Atlantik-Hummer	14,-- €		

* Kastaniensüppchen mit Trüffel	12,-- €		
		* St. Petersfisch in der Parmesankruste	31,-- €
		* Gebratener Steinbutt auf Balsimco-Linsen	31,-- €

		* Limousin-Lammrücken auf Gemüse Cous-Cous	31,-- €
		* Miéral-Entenbrust auf Rahmwirsing und Kartoffelknödel	31,-- €

Änderungen vorbehalten



Menü I

Herbstmenü

Terrine von Steinbutt und Atlantik-Hummer

*

Faröer Lachs mit der Haut gebraten
auf Kürbis-Graupen-Risotto
wahlweise

Roulade vom Limousin-Lamm
auf Kartoffelpüree

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Mandelparfait
mit Cranberry-Kompott

40,-- €

Unsere Gänseleber
mit Aprikosen-Essiggelee und Rosinentoast

*

Kastaniensüppchen mit Trüffel

*

St. Petersfisch in der Parmesankruste

*

Ananassorbet

*

Limousin-Lammrücken mit Gemüse Cous-Cous

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Warmer Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern,
Passionsfrucht-Orangensoße,
Tahiti-Vanille-Eis

als 5 Gang-Menü 60,--€
(ohne St.Petersfisch + ohne Sorbet)

75,--€