

CARTE

Artichaut/tourteau/gingembre rose/fenouil

Artischocke/Taschenkrebs/rosa Ingwer/Fenchel • A, B, C, M, N, O
€ 23,00

Foie gras poêlé/figue bio du Feigenhof/brioche

Gebratene Entenleber/Bio-Feige vom Feigenhof/Brioche • A, C, G, O
€ 24,00

Terrine de lapin en gelée/abricot/salade des jeunes pousses

Kanichenterrine in Aspix/Marille/Sprossensalat • G, H, M, O
€ 20,00

Fougasse/cèpes/tomate San Marzano/roquette

Focaccia/Steinpilz/San Marzano Tomate/Ruccola • A, C, G, H, O
€ 21,00

Lotte/girolles/lard/pousse d'épinard

Seeteufel/Eierschwammerl/Speck/Babyspinat • D, C, G, L, O
€ 34,00

Omble chevalier/salicorne/chou-fleur de couleur/pamplemousse

Seesaibling/Queller/bunter Karfiol/Grapefruit • D, G, L, O
€ 29,00

Ravioli maison aux cèpes/crème d'asperge/parmesan/pignon

Steinpilzravioli/Spargelcreme/Parmesan/Pinienkerne • A, C, G, H
€ 24,00

Caille Impérial/poivron tricolore/blé dur/épine-vinette

Imperial-Wachtel/Paprika/Sonnenweizen/Berberitze • A, G, L, O
€ 28,00

Pavlova/abricot/lavande

Marille/Lavendel/Pavlova • C, G, H
€ 12,00

Fraises de plein champ/financier au citron/sorbet citron basilic

Felderdbeeren/Zitronenfinancier/Zitronensorbet • A, C, G, H
€ 12,00

Choux/chantilly à la pistache de Sicile/cerises des Pouilles

Windbeutel/Schlagobers mit sizilianischen Pistazien/Kirschen aus Apulien • A, C, G, H
€ 12,00

Assortiment de fromages affinés

Assortiment von gereiften Käsesorten • G, M, O
€ 12,00

Wir ersuche Sie höflichst die Desserts im Voraus zu bestellen.

Wir erlauben uns 2,70 € pro Person für das Gedeck zu verrechnen.