

Zu Beginn servieren wir zu unserem Roggenciabatta:

Frischkäse aus der Käseerei „Le Valèt“, welchen wir mit frischen Kräutern und schwarzem Pfeffer verfeinern.	Büllinger Butter Natur	Hausgemachte Tapenade von schwarzen spanischen Oliven, roter Zwiebel u. Knoblauch
---	------------------------	---

Vorspeisen

Tartar vom Rinderfilet mit würziger Zwiebel Crème fraîche
und knusprigem Kartoffelrösti 15.00€

Gänseleber-Parfait mit Hibiscusgelée, Mangopüree und
Zwiebelkonfitüre, dazu lauwarms Rosinenbrot 16.00€

Seeteufelcarpaccio mit Kräutersalat und Limonen-Nussmarinade,
geröstete Pinienkerne & Tomatenwürfel 17.00€

Lauwarmer „crottin de brébis“ mit Apfel-Sellerie-Salat
Korinthen, Salat & Gemüse-Vinaigrette 16.50€

Suppen & Zwischengänge

Gemüsebouillon mit Eierstich 7.50€

Kürbis-Ingwer Suppe mit Lachsravioli 11.00€

Taubenbrüstchen & Champignons mit Risotto, Birne & Portosauce 18.00€

Scampi's gebraten mit Knoblauchöl und als Süppchen mit Blätterteig 15.50€

Hauptspeisen / Fische

Scampi's kross gebraten mit Zitronen-Kartoffelstampf,
Gurkengemüse & Rieslingcrème 22.00€

„Coeur de Cabillaud mit Kürbis-Gemüse, Beluga Linsen
und Krustentierschaum 25.50€

Gebratenes Lachsfilet mit Süsskartoffelpüree
Blattspinat & Estragonsauce 23.00€

Hauptspeisen Fleisch / Vegetarisch

Ravioli von Champignons mit Trüffel
Lauch, Parmesan und Crèmesauce 23.00

Hirschkalbsteak mit Rotkohl, Speckböhnchen
Thymiankartoffeln und Rotweinsauce 28.00€

Rehfilet mit gebratenem Apfel, karamellisiertem Chicorée
Kroketten von Ardennen Schinken & Senfsauce 32.00€

Rinderfilet Bernaise mit Fritten und Salat 29.00€

