

SUGGESTION DU CHEF

ENTRÉES

BISQUE DE HOMARD

HUMMERBISQUE

12,50

SALADE CARPE DIEM

MIT AVOCADOS, ORANGENFILETS, FENCHEL UND GEBRATENEN GARNELEN

18,50

GRENOUILLES AUX FINES HERBES

FROSCHSCHENKEL IN KNOBLAUCH-PERTERSILIEN BUTTER GEBRATEN

22,00

APÉRITIF GOURMAND

HUMMER COCKTAIL, FOIE GRAS, JACOBSMUSCHELN UND MANGO CHUTNEY

22,00

PLATS PRINCIPAUX

CRÉPINETTE DE SELLE D'AGNEAU

CRÉPINETTE VOM LAMMRÜCKEN AUF ROTWEIN-THYMIAN-JUS
MIT SPITZKOHL UND KARTOFFELGRATIN

34,50

FILET DE VEAU

MEDAILLONS VOM KALBSFILET AUF MORCHELRAHM
MIT SPARGEL UND POMMES DUCHESSE

38,00

FILET DE LOTTE

SEETEUFEL MIT KRUSTENTIER-SAUCE
MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFELPÜREE

34,00

FILET DE TURBOT

STEINBUTTFILET AUF KERBELSCHAUM
MIT KARTOFFEL-ERBSPÜRRE UND NAGÉ-GEMÜSE

39,00

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT

SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLEEIS UND ERDBEEREN

12,00