The discovery menu

04.11.-22.11.

01 Amuse-bouche

02 Vorspeise
Entrée

Erbsencremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln, Crumble vom schwarzen Knoblauch und grünem Kräuteröl

Velouté de petits pois, noix de Saint-Jacques poêlées, crumble à l'ail noir et huile verte

Green pea soup, pan-seared scallops, black garlic crumble and green herb oil

03 Sorbet

Sorbet mit Crémant

Sorbet avec crémant

Sorbet with crémant

04 Hauptgericht
Plat

Hirschfilet 250g mit Soße und Beilagen nach Wahl

Filet de biche 250g, sauce et accompagnements aux choix

Venison fillet 250g, with sauce and side dishes of your choice

ou

Sankt Petersfisch Filet mit Soße und Beilagen nach Wahl

Filet de Saint Pierre sauce vierge, accompagnement au choix

John Dory fillet with sauce vierge and side dishes of your choice

05 Dessert

Birne & weiße Schokolade, Mousse von weißer Schokolade mit Birne und Vanilleeis

Poire & chocolat blanc, mousse au chocolat blanc avec poire et glace à la vanille

Pear & White Chocolate, White Chocolate Mousse with Pear and Vanilla Ice Cream

Menü | Menu 70,00€*

* Profitieren Sie mit einer vollständig ausgefüllten Stempelkarte von einem Vorteilspreis von 55€.
Profitez d'un prix privilégié de 55€ avec votre carte de tampons complétée.
Enjoy a special rate of €55 with a completed stamp card.