

Vin d'automne / Herbstwein / autumn wine
Touraine rouge „Tradition“, Domaine de la Renaudie, Loire
0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 20,00 €

Menu à 3 plats

3-Gang-Menü

3 course menu

27 €

Pleurotes poêlées à l'origan sur mâche

Gebratene Austernpilze mit Oregano an Feldsalat^(H)

Sauteed oyster mushrooms with oregano on lamb's lettuce salad

ou / oder / or

Langue d'agneau au raifort sur miroir de betterave rouge

Lammzunge mit Meerrettich auf Rote Beetespiegel

Tongue of lamb with horseradish on mirror of beetroots

Filet de saumon aux graines de tournesol, légumes et riz

Lachsfilet mit gerösteten Sonnenblumenkernen^(B), Gemüse und Reis

Fillet of salmon with roasted sunflower seeds sauce, vegetables and rice

ou / oder / or

Goulasch de cerf avec poire, airelles et spätzle

Hirschgulasch mit Birne, Preiselbeeren und Spätzle^(A,C)

Deer stew with pear, lingonberries and spätzle

Profiteroles au chocolat^(A,B,C)

Menu à 4 plats

4-Gang-Menü

4 course menu

37 €

Terrine de lapin aux graines de potiron sur salade de saison

Kaninchenpastete mit Kürbiskernen an Salat der Saison^(H)

Terrine of rabbit with pumpkin seeds on season's salad

ou / oder / or

Écrevisses marinées aux noix sur mâche

Flußkrebse mit Walnüssen mariniert an Feldsalat^(H)

Crayfish marinated with walnuts on lamb's lettuce salad

Coquille St.Jacques et langoustine gratiné

Jacobsmuschel und Kaisergranat gratiniert

Scallop and norway lobster gratinated

ou / oder / or

Foie gras poêlée aux raisins

Gebratene Entenleber mit Traubensauce

Sauteed foie gras of duck with grape sauce

Sorbet

Medaillons de lotte au safran, légumes et riz

Seeteufelmedaillons mit Safransauce^(B), Gemüse^(B) und Reis

Medaillons of monkfish with saffron sauce, vegetables and rice

ou / oder / or

Entrecôte au roquefort, légumes et gratin

Entrecote mit Roquefortsauce^(B), Gemüse^(B) und Gratin

Rib beef steak with roquefort sauce, vegetables and gratin

Ahorneisparfait^(B,C)

ou / oder / or

Assiette de fromage / Käseteller^(B) / Cheese plate