

Vin pour l'hiver / Wein für den Winter / wine for winter
Syrah „Vendanges nocturnes“, Domaine Laurent Miquel, Pays d'Oc
0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 20,00 €

Menu à 3 plats

3-Gang-Menü

3 course menu

27 €

Chèvre chaud pané au sésame sur mâche

Warmer Ziegenkäse mit Sesam paniert an Feldsalat^(H)

Warm goat cheese breaded with sesame on lamb's lettuce salad

ou / oder / or

Pleurotes poêlées à la sauge sur mâche

Gebratene Austernpilze mit Salbei an Feldsalat^(H)

Sauteed oyster mushrooms on lamb's lettuce salad

Filet de saumon au riesling, légumes et riz

Lachsfilet mit Rieslingsauce^(B), Gemüse^(B) und Reis

Fillet of salmon with riesling sauce, vegetables and rice

ou / oder / or

Gigot d'agneau au thym frais, légumes et gratin

Lammkeule mit frischer Thymiansauce, Gemüse^(B) und Gratin^(B)

Sauteed duck with fresh thyme sauce, vegetables and potato gratin

Mousse au chocolat^(B,C)

Menu à 4 plats

4-Gang-Menü

4 course menu

37 €

Tartare de thon au gingembre

Thunfischtatar mit Ingwer

Tuna tartar with ginger

ou / oder / or

Terrine de cerf aux noisettes sur salade de saison

Hirschpastete mit Haselnüssen an Salat der Saison^(H)

Terrine of deer with hazelnuts on season's salad

Coquille Saint Jacques gratiné

Gratinierte Jacobsmuschel^(B)

Gratinated scallop

ou / oder / or

Filets de caille au xérès

Wachtelfilets mit Sherrysauce

Fillets of quail with sherry sauce

Sorbet

Filet de sandre aux pignons de pin légumes et riz

Zanderfilet mit Pinienkernsauce^(B), Gemüse^(B) und Reis

Fillet of pike perch with pine nuts sauce, vegetables and rice

ou / oder / or

Dos de cerf aux marronnes, légumes et gratin

Hirschrücken mit Maronensauce^(B), Gemüse^(B) und Gratin^(B)

Loin of deer with chestnut sauce, vegetables and gratin

Crème brûlée^(B,C)

ou / oder / or

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