

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 €

Terrine de lapin aux noisettes sur salade de saison
Kaninchenpastete mit Haselnüssen an Salat der Saison^(H)

Terrine of rabbit with hazelnuts on season's salad
ou / oder / or

Poêlée de pleurotes à la coriandre sur mâche
Gebratene Austernpilze mit Koriander an Feldsalat^(H)

Sauteed oyster mushrooms with coriander on lamb's lettuce salad

Filet de saumon au riesling, légumes et riz
Lachsfilet mit Rieslingsauce^(A,B), Gemüse^(B) und Reis
Fillet of salmon with riesling sauce, vegetables and rice
ou / oder / or

Suprême de poulet au romarin, légumes et gratin
Maishähnchensupreme mit Rosmarinsauce^(A,B), Gemüse^(B) und Gratin^(B)
Supreme of cornfed chicken with rosemary sauce, vegetables and gratin

Mousse au chocolat^(A,B,C)

Menu à 4 plats

4-Gang-Menü

4 course menu

39 €

Écrevisses marinées aux noix sur mâche

Flußkrebse mit Walnüssen mariniert an Feldsalat^(H)

Crayfish marinated with walnuts on lamb's lettuce salad

ou / oder / or

Mouclade aux moules de bouchot

Miesmuscheln mit Currysahne^(B)

Mussels with curry cream

Coquilles Saint Jacques au coulis de langoustine

Jacobsmuscheln mit Kaisergranatsauce

Scallops with norway lobster sauce

ou / oder / or

Filets de caille au cassis

Wachtelfilets mit Cassisjus^(B)

Fillets of quail with black currant sauce

Sorbet

Filet de sandre à la ciboulette, légumes et riz

Zanderfilet mit Schnittlauchsauce^(A,B), Gemüse^(B) und Reis

Fillet of pike perch with chives sauce, vegetables and rice

ou / oder / or

Souris d'agneau au amaretto, légumes et gratin

Lammhaxe mit Amarettosauce^(A,B), Gemüse^(B) und Gratin^(B)

Knuckle of lamb with amaretto sauce, vegetables and gratin

Kougelhopf glacé / Eis-Gugelhupf^(A,B,C) / Ice gugelhupf

ou / oder / or

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