



RESTAURANT

SUPPE / SOUP

SCHWARZWURZELCREME, BOUDIN NOIR-KARTOFFEL-KRINGEL 9,50 €
SALSIFY CREAMSOUP, BOUDIN-NOIR-POTATOE-ROLL

VORSPEISEN / STARTERS

VARIATION VOM LACHS, BOUILLABAISSE-GEMÜSE & SAUCE ROUILLE 14,50 €
VARIATION OF SALMON, BOUILLABAISSE-VEGETABLES & SAUCE ROUILLE

BISON & BÜFFEL (ROASTBEEF & MOZZARELLA) MIT KÜRBIS U. RADICCHIO 16,50 €
BISON & BUFFALO (ROASTBEEF & MOZZARELLA), PUMPKIN AND RADICCHIO

AUSTERN FINE DE CLAIRE
OYSTERS FINE DE CLAIRE

½ DUTZEND/6 PIECES 13,00 €

1 DUTZEND/12 PIECES 25,00 €

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

FRISCHLINGSRÜCKEN, GESCHMORTE RÜBEN & SCHUPFNUDELN 25,00 €
SADDLE OF BABY BOAR, BRAISED ROOTS & GERMAN GNOCCI

KALBSBÄCKCHEN, RAHMKRAUT & POMMES DAUPHINE 25,50 €
CHEEK OF VEAL, CREAMED SAUERKRAUT & POMMES DAUPHINE

VEGETARISCH / VEGETARIAN

ROTE BETE GNOCCI, SAUTIERTER FELDSALAT, RICOTTA & PERIGORD-TRÜFFEL 23,50 €
BEETROOT GNOCCI, SAUTEED LAMB'S LETTUCE, RICOTTA & PERIGORD-TRUFFLE

FISCH / FISH

SKREI AUF BELUGALINSEN, ROSENKOHLBLÄTTER, HONIG & SENF 24,50 €
CODFISH WITH BELUGA-LENTILS, BRUSSELS SPROUTS, HONEY & MUSTARD

DESSERT / DESSERT

KNUSPRIGER APFEL, POLENTA & ZIMT 10,50 €
CRUNCHY APPLE, POLENTA & CINNAMON