

KLASSIKER

& Gerichte für den kleinen Hunger

- Kaltschale**
Gurken-Süppchen / Flußkrebbs-Salat / Apfel / Brot-Chip 12,00
- Salade Printanière***
Frühlingssalat / Schalotten-Senf-Vinaigrette / Kürbis-Puree / Kerne / Speck vom Salower Kräuterschwein 10,00
- * auch wählbar als Beilagen-Salat 6,50
- Assiette "de maufel"** (Teller für 2 Personen) 21,00
Gänse-Rillettes & Apfel-Gelee / Terrine von der ungestopften Entenleber & Brombeer-Gel / Wild-Pâté & Zwiebel-Confit
- Elsässer Flammkuchen** 12,00
Duroc-Speck / Zwiebeln / Crème Fraîche
- Coq au Riesling** 21,00
Paderborner Hähnchen / Estragon-Trauben / Schalotte / Pommes Allumettes
- Dessert** 10,00
Crème Brûlée / Zimt-Parfait / Quitte / Zartbitter-Schokolade
- Assiette Fromage** (Käse-Auswahl) 15,00
Trauben / Apfel-Senf / Kleiner Brotkorb
Unseren Käse beziehen wir aus der Schweizer Käserei JUMI

Als Begleitung zu unseren Gerichten empfehlen wir unsere Crémants und Weine aus Luxemburg. Weine, Apéritifs & Digestifs finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte.

MENÜ

Fünf-Gang-Menü / Veggie-Gerichte

- Entrée** 14,00
Geräucherte Flugenten-Brust / Knusprige Haut / Bete-Tartare / Erbse / Bärlauch-Mayonnaise
 - Zwischengang I** 15,00
Falafel von Weißer Bohne / Sommertrüffel / Blattspinat / Salz-Zitrone
 - Zwischengang II*** 19,00
Églefin (Schellfisch-Filet) mit Kartoffel-Kruste / Gurke / Rosa Tannenzapfen / Senf-Beurre Blanc
 - Hauptgang** 27,00
Bavette vom Wolowina-Rind / Petersilienwurzel / Wilder Broccoli / Haselnuss-Schaum / Jus
 - Dessert** 12,00
Sorbet von der Blutorange / Karotten-Kuchen / Frischkäse / Weißer Nougat / Mandel
- Menü-Preis / 5 Gänge 79,00**
* Der FISCH-Gang ist einzeln (bzw. in anderen Menü-Konstellationen) auch als Hauptgang wählbar / Hauptgang FISCH à 28,00

VEGETARISCHE GERICHTE

- Entrée / Zwischengang** 12,00
Tartare von Bunter Bete/ Erbse / Geröstete Kerne / Bärlauch-Mayonnaise
- Hauptgang** 25,00
Falafel von Weißer Bohne / Sommertrüffel / Blattspinat / Salz-Zitrone