

VEGGIE-KARTE

Alle Gerichte können einzeln bestellt werden

- Entrée I**
Gebackener Blumenkohl / Grüner Apfel / Holunder /
Geräucherte Steckrübe / Sonnenblumen-Kerne 14,00
 - Entrée II**
Kürbis-Süppchen vom Muskat-Kürbis /
Schwarze Walnuss / Walnuss-Öl 9,50
 - Zwischengang**
In Cidre geschmorte Petersilienwurzel / Wirsing /
Zwiebel-Crème / Salziger Nougat 14,00
 - Hauptgang**
Falafel von Weißer Bohne / Geschmorte Birne /
Schwarzwurzel / Buttermilch 21,00
 - Dessert**
Quitten-Kaltschale / Schokoladen-Sorbet und -Mousse /
Filot-Teig / Braune Butter 12,00
- Menü-Preis**
5 Gänge vegetarisch 69,50

Menü-Komponenten können einzeln bestellt werden. Der Menü-Preis bezieht sich ausdrücklich nur auf die hier empfohlene Menü-Zusammenstellung unseres Küchenchefs. Als Begleitung zu unseren Gerichten empfehlen wir unsere Crémants und Weine aus Luxemburg.

MENÜ-KARTE

Alle Gerichte können einzeln bestellt werden

- Entrée I**
Geflämmtes Lachsfilet / Grüner Apfel / Holunder /
Blumenkohl / Geräucherte Steckrübe / Sonnenblumen-Kerne 18,00
 - Entrée II**
Kürbis-Süppchen vom Muskat-Kürbis / Teigtasche gefüllt
mit Confit de Canard / Schwarze Walnuss / Walnuss-Öl 13,00
 - Zwischengang**
Falafel von Weißer Bohne / Geschmorte Birne /
Schwarzwurzel / Buttermilch 16,00
 - Hauptgang**
Geschmortes Short Rib (Rind) / Petersilienwurzel /
Wirsing / Zwiebel-Crème / Salziger Nougat 27,00
 - Dessert**
Quitten-Kaltschale / Schokoladen-Sorbet und -Mousse /
Filot-Teig / Braune Butter 12,00
- Menü-Preis**
5 Gänge • November-Menü 85,00

Menü-Komponenten können einzeln bestellt werden. Der Menü-Preis bezieht sich ausdrücklich nur auf die hier empfohlene Menü-Zusammenstellung unseres Küchenchefs. Als Begleitung zu unseren Gerichten empfehlen wir unsere Crémants und Weine aus Luxemburg.