



Champagner aus dem Haus Michel Gonet, Épernay

Gruß aus der Küche

Ziegenkäse | getrocknete Tomaten | Avocado | Pinienkerne

Zweierlei vom Thunfisch

Tartar | Sashimi

grüner und weißer Spargel | Crème fraîche | Kresse

Black Tiger Garnelen

Paprika-Risotto | Rucola | Parmesan

Filet vom Schwarzwälder Rind

Morchelsauce

Geschmorter Chicorée | Bärlauch-Kartoffelpüree

Dessert

Moelleux au chocolat | Rhabarber | Vanilleschaum | Walnusseis

139 EUR

Vegetarisches Menü

Gruß aus der Küche

Ziegenkäse | getrocknete Tomaten | Avocado | Pinienkerne

Zweierlei vom Büffelmozzarella

Gebacken und Mariniert

grüner und weißer Spargel | Crème fraîche | Kresse

Paprika-Risotto

Gegrillte Aubergine | Rucola | Parmesan

Bärlauch-Polenta

Gerösteter Blumenkohl | Blattspinat

Morchelsauce

Dessert

Moelleux au chocolat | Rhabarber | Vanilleschaum | Walnusseis

139 EUR