

DER-SAISON



- VORSPEISEN -

Birnen-Tarte-Tatin,
NÜSSE, LIMETTE UND BLAUSCHIMMELKÄSE
// 11,00 €

Pilzravioli und Foie gras
// 11,50 €

Kürbiscrème mit Kastanien
// 7,00 €

- HAUPTGERICHT -

Seebarschfilet mit Butter von Krustentieren,
GNOCCHI AUS TOMATEN-BROTKRUMEN, BROKKOLI-CURRY-CREME
// 22,50 €

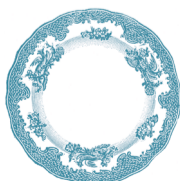
Risotto mit Garnelen und Pesto,
TINTENFISCH UND TOMATEN-CONFIT
// 22,50 €

Hirschfilet Grand Veneur,
SPÄTZLE, WIRSING UND PFIFFERLINGE
// 25,50 €

- DESSERTS -

Pudding von Kastanien
MIT PORTWEIN
// 7,00 €

Käsekuchen mit Birnen
UND GEWÜRZEN
// 7,00 €



DE SAISON



- ENTRÉES -

tarte tatin aux poires,
NOIX, CITRON VERT ET FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE
// 11,00 €

ravioli aux champignons et foie gras
// 11,50 €

velouté de potiron et châtaignes
// 7,00 €

- PLAT PRINCIPAL -

filet de bar au beurre crustacés,
GNOCCHI DE PANADE DE TOMATE, CRÈME DE BROCOLI AU CURRY
// 22,50 €

risotto de crevettes aux pesto,
SEICHE ET TOMATE CONFITE
// 22,50 €

filet de chevreuil grand veneur,
SPÄTZLE (PÂTES), CHOU VERT ET GIROLLES
// 25,50 €

- DESSERTS -

pudding à la châtaigne et au Porto
// 7,00 €

cheesecake à la poire et aux épices
// 7,00 €

