

L' ÉTABLE - MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Gruß aus der Küche

Spargel

Bärlauch / Bio-Eigelb / Kaviar / Gartenkräuter

Jakobsmuschel

Orange / Daikon / Spinat

Filet vom Heilbutt

Couscous / Basilikum / Pinienkerne / Tomate

Brust von der Taube

Karotte / Passionsfrucht / Koriander

Kulinarische Erfrischung

Rinderrücken

Aubergine / Zwiebelgewächse / Spitzpaprika

Mango

Salzkaramell / Joghurt / Erdnuss

Gariguette Erdbeere

Rhabarber / Pistazie / Verbene

Kulinarischer Ausklang

als 3-Gang Menü € 86 mit Spargel / Rinderrücken / Erdbeere

als 4-Gang Menü € 99 mit Spargel / Heilbutt / Rinderrücken / Erdbeere

als 5-Gang Menü € 119 mit Spargel/ Jakobsmuschel / Heilbutt / Rinderrücken / Erdbeere

als 6-Gang Menü € 129 ohne Mango

als 7-Gang Menü € 139 - bitte Bestellung bis 20.00 Uhr

Á LA CARTE

VORSPEISEN

Spargel

Bärlauch / Bio-Eigelb / Kaviar / Gartenkräuter

€ 34

Jakobsmuschel

Orange / Daikon / Spinat

€ 34

ZWISCHEN - UND HAUPTGERICHTE

Filet vom Heilbutt

Couscous / Basilikum / Pinienkerne / Tomate

€ 36 / als Hauptgang € 46

Brust von der Taube

Karotte / Passionsfrucht / Koriander

€ 34 / als Hauptgang € 44

Rinderrücken

Aubergine / Zwiebelgewächse / Spitzpaprika

€ 48

DESSERTS

Mango

Salzkaramell / Joghurt / Erdnuss

€ 18

Gariguette Erdbeere

Rhabarber / Pistazie / Verbene

€ 18