

L' ÉTABLE

FESTSPIEL - MENÜ

Kulinarische Einstimmung

Gruß aus der Küche

Gebeizter Kohlenfisch

Sesam / eingelegte Wassermelone / Wasabi-Emulsion / Apfel Sud

Kulinarische Erfrischung

Rehbockrücken

Mairübchen / Gartenkräuter-Espuma / Rote Bete Jus

Beeren

Fichtensprosseneis / Sauerklee / Himbeersud

Kulinarischer Ausklang

€89

L' É T A B L E - M E N Ü

Kulinarische Einstimmung

Gruß aus der Küche

Gebeizter Kohlenfisch

Sesam / eingelegte Wassermelone / Wasabi-Emulsion / Apfel-Sud

Gegrillter Hummer

Junge Erbsen / Karotte / Krustentierschaum

Bauch vom Juvenil Ferkel

Gebratene Pfifferlinge / Lauchcrème / Estragon-Hollandaise

Filet vom Flusszander

Ligurisches Gemüse / Muschel-Bolognese / geröstete Pinienkerne / Chorizo-Fumet

Kulinarische Erfrischung

Rehbockrücken

Mairübchen / Gartenkräuter-Espuma / Rote Beete-Jus

Beeren

Fichtensprosseneis / Sauerklee / Himbeersud

Kulinarischer Ausklang

als 4-Gang Menü Kohlenfisch / Juvenil Ferkel / Rehbockrücken / Beeren € 109

als 5-Gang Menü Kohlenfisch / Juvenil Ferkel / Flusszander / Rehbockrücken / Beeren € 129

als 6-Gang Menü € 139

À LA CARTE

VORSPEISEN

Gebeizter Kohlenfisch

Sesam / eingelegte Wassermelone / Wasabi-Emulsion / Apfel-Sud
€ 34

Gegrillter Hummer

Junge Erbse / Karotte / Krustentierschaum
€ 38

ZWISCHEN- UND HAUPTGERICHTE

Bauch vom Juvenil Ferkel

Pfifferlinge / Lauchcrème / Estragon-Hollandaise
€ 34
als Hauptgang € 40

Filet vom Flusszander

Ligurisches Gemüse / Muschel-Bolognese / geröstete Pinienkerne / Chorizo-Fumet
€ 36
als Hauptgang € 44

Rehbockrücken

Mairübchen / Gartenkräuter-Espuma / Rote Beete-Jus
€ 48

DESSERT

Beeren

Fichtensprosseneis / Sauerklee / Himbeersud
€ 18