

Les poissons

-FISCH-

Miesmuscheln

mit Julien-Gemüse, Pernod-Weißwein-Safran-Creme Fraiche-Sud und Kräuterlandbrot

23,50 €

dazu

Pommes Allumette

Portion

7,50 €

als Wein empfehlen wir

1 Glas 0,1 l Pino Blanc

Crevettes

*Wildfang-Garnelen nach Bretonischer Art
mit Chioggia Bete-Navetten-Melange, Grenaille-Kartoffeln
und Noilly Prat-Schaum*

29,50 €

dazu empfehlen wir

1 Glas 0,1 l Pinot Blanc

Atlantic-Steinbutt in Pistazien-Panade

*auf Borschtsch-Gemüse
und Champagner-Safran-Schaum*

32,50 €