

Recommandation

Mosaik von mariniertem Thunfisch- Carpaccio

Safran- Zucchini , Tomaten Ragout und sautierten Pilgermuscheln

24,50 €

La Chauerote de Cabillaud

*Kabeljau- Loins in Kehlpapillotten mit sautiertem Wirsing und Grenaille-
Kartoffeln auf Riesling- Beurre- Blanc*

33,50 €

Premium Spargel

mit

Tranchen vom Kalbsrücken

gebackener Petersilienwurzel und Kartoffel- Törtchen

34,50 €

mit

Schwarzem Atlantik- Heilbutt

in Pistazienpanade und Grenaille- Kartoffeln

31,50 €

oder

Spargel naturell

mit Grenaille - Kartoffeln

26,50 €

zu den Spargelgerichten reichen wir Kerbel- Hollandaise oder zerlassene Butter

Tranchen vom Lammrücken

*in Kräuterkruste, mit Ratatouille gefüllte Mini- Paprika, sautiertem Grünen- Spargel,
Kartoffel- Praline und Whiskey- Senf- Sauce*

29,50 Euro