



VISIONEN ZUM SOMMERANFANG

STARTER

TAGESGEDANKE DER KÜCHE

GÄNSESTOPFLEBER AUS DER REGION LANDES

Rhabarber | Spanische Sardine Millésimées 2008 | Oliven | Estragon Brioche

ATLANTIK KAISERGRANAT

Pfirsich | grünes Gemüse & essbare Landschaft | Buttermilch-Kokos | Anapurna Curry

BELUGALINSEN-TANDOORI-SCHAUMSUPPE

Wachtelbrust | Cumin | Tandoori

BAR DE LIGNE

Kopfsalat | Pfifferlinge | Sellerie | Amalfi-Zitrone

CHAMPAGNERCREMESORBET

„Laurent Perrier Rosé“

PAUILLAC LAMMRÜCKEN & BRIES

Jus Beurre Noisette | Zucchini Emulsion | Poveraden | Paprika d'Espelette | Feigen

ERDBEEREN & JOGHURT

Litschi | Limette | Jivara 40% | Oxalis

NASCHWERK

7-Gänge-Menü 148 € | Weinbegleitung 62 €

5-Gänge-Menü 118 € | Weinbegleitung 46 €

3-Gänge-Menü 76 € | Weinbegleitung 29 €

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.



GEMÜSE AUS ALLER WELT

STARTER

TAGESGEDANKE DER KÜCHE

WEINBERGPFIRSICH & ESSBARE LANDSCHAFT

Grünes Gemüse | Buttermilch-Kokos | Anapurna Curry

BELUGALINSEN-TANDOORI-SCHAUMSUPPE

Cumin | Tandoori

GEGRILLTE KOPFSALATHERZEN

Kopfsalat | Pfifferlinge | Sellerie | Amalfi-Zitrone

CHAMPAGNERCREMESORBET

„Laurent Perrier Rosé“

GEMÜSE AUS LANGUEDOC-ROUSSILLON

Zucchini Emulsion | Poveraden | Paprika d'Espelette | Feigen

ERDBEEREN & JOGHURT

Litschi | Limette | Jivara 40% | Oxalis

oder

VARIATION VON SORBETS

drei hausgemachte Sorbets

NASCHWERK

6-Gänge-Menü 114 € | Weinbegleitung 53 €

5-Gänge-Menü 98 € | Weinbegleitung 46 €

3-Gänge-Menü 64 € | Weinbegleitung 29 €

Sofern Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.