

Midweek Business Special

3 oder 4 Gänge Menü

Voller Genuss...größere Portionen und kleinere Preise.

Menü Grands Produits

Amuse Bouche

Geschmorte weiße französische Zwiebel
mit Pilzen, knuspriger Kartoffel, Brunnenkresse
und brauner Zwiebelmarinade
enthält Nüsse, Soja

Vorspeisen

Roh marinierter Sable Fisch, rote Curry
Marinade, geeiste Lebercreme
mit Rhön-Caviar, Sesamcrunch und Avocado
enthält Fisch, Soja, Sesam

Gebratener Carabinero mit Macadamia
weißer Spargel, Krustentierbisque
mit Zitronengras und Yuzu
enthält Soja, Sulfite, Sesam

Morchelraviolo in Morchelbouillon
Artischocken, Fava Bohnen
und Liebstöckel
enthält Nüsse, Sulfite

Hauptspeise

Étouffée Taube als Brust mit Gewürzlack
und Praline Portwein-Pfeffersauce, Chicorée
Gewürzkarotte, Buchenpilze und grüne
Johannisbeeren
enthält Sulfite

Pfälzer Lamm als gebratener Rücken
und gebackenes Nackenconfit, Espelettejus
Frühlingsgemüse, Kichererbsencreme
und Bärlauch-Öl
enthält Sulfite, Milchprodukte, Gluten enthält Sulfite,

Dessert

Marinierte Erdbeeren, Edelweiß Schokolade
Basilikum-Orangenblütensorbet
und Bretonischer Mürbteig
enthält Gluten, Nüsse, Milchprodukte

Auswahl gereifter Rohmilchkäse
von Maître Bernard Antony
enthält Milchprodukte, Nüsse, Gluten

Petit Four

3-Gang Menü 175,-

Das 3-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, einer Vorspeise,
einer Hauptspeise, einem Dessert
und Petit Four

Ethical Vegan Cuisine

Amuse Bouche

Geschmorte weiße französische Zwiebel
mit Pilzen, knuspriger Kartoffel, Brunnenkresse
und brauner Zwiebelmarinade
enthält Nüsse, Soja

Vorspeisen

Gebackener Gewürzblumenkohl mit Mandeln
Oliven, Zitrone und Mispelsauce
enthält Nüsse, Soja

Chicorée und Gewürzkarotte in Yuzu-Kimchisud
Nashi-Birne, grüne Johannisbeeren
Sesamcrunch und Karottenkraut
enthält Soja, Sulfite

Morchelraviolo in Morchelbouillon
Artischocken, Fava Bohnen
und Liebstöckel
enthält Nüsse, Sulfite

Hauptspeise

Sellerie aus dem Ofen mit grünem Spargel
Paprikachutney, braunem Selleriejus
und gerösteter Quinoa
enthält Sellerie, Sulfite

Angebratener weißer Spargel und Spargelragout
Trüffelvelouté, Ofenkartoffeln, Erbsen
konfierte Honig-Kirschtomaten und Bärlauch
enthält Sulfite, Soja

Dessert

Vanille mousse mit Pistazie, Rhabarber
„Joghurtsorbet“ und Salzpistazien-Crumble
enthält Nüsse, Gluten, Soja

Karamellierte Ananas mit Mousse und Ganache
von Bio Grand Cru Schokolade
Kokos-Limonen-Kresse-Eis, Erdnusskrokant
und gebundenem Kokos-Limettensaft
enthält Gluten, Soja, Nüsse

Petit Four

4-Gang Menü 195,-

Das 4-Gang Menü besteht aus Amuse Bouche, zwei Vorspeisen, einer
Hauptspeise, einem Dessert
und Petit Four