

Das Herbstmenü

Feine Appetizer zum Aperitif

Amuse gueule

Jakobsmuschel mit Kürbis, Karotten und Krustentier-Kürbis-Sud

*

Petersilie, Petersilienwurzel, Zitrone und Macadamianuss

*

St Pierre mit Zwiebeln und Röstzwiebelsud

*

Cremiges Eigelb mit weißem Alba Trüffel und Kalbsbries

*

Rebhuhn mit Steinpilzen und Topinambur

*

Gorgonzola Tosi mit Feigen, Radicchio und Portwein

*

Pré-Dessert

*

Birne „Schöne Helene“

Pâtisserie: Apfel und Karamell

Apfel-Karamell-Operaschnitte

Karamell Macaron

Apfeltartelettes

Calvados-Karamell-Praline

Karamell Canelé

4-gängig - € 140,-- / 5-gängig - € 160,--

6-gängig - € 180,-- / 7-gängig - € 195,--