

# Das Wintermenü

## Feine Appetizer zum Aperitif

### Amuse gueule

\*\*\*

Gelbflossenmakrele mit Thunfischpraline, weißem Soja und Rettich

\*

Jakobsmuschel mit Schwarzwurzeln und Petersilie

\*

Wolfsbarsch mit Gemüse-Muschel Beurre Blanc, Calamaretti und Fenchel

\*

Rosenkohl mit Ricotta und Muskatblütenbutter

\*

Bresser Poularde mit Wintertrüffel und Sellerie

\*

Vacherin Mont d'Or mit Kartoffeln und Haselnuss

\*

Pré-Dessert

\*

Mandarine mit Griottine und Nougat

\*\*\*

### **Pâtisserie: Kamelle**

Mini Berliner mit Bitterorangenfüllung

Karamell Praline

Buntes Vanille Macaron

Kirsch Pâte de Fruits

Himbeer Marshmallow

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

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