

Menu

Amuse bouche surprise



Délice und Tatar
von Sankt Jakobsmuscheln und schottischem Wildlachs
mit Avocadorelish und Kaviarcrème
Délice and tatar of scallops and Scottish wild salmon
with avocado relish and caviar cream



Gefülltes Seezungenröllchen
mit bretonischem Hummer und Gambaretti
feinen Fenchelstreifen, Bouillabaisesauce
und Safranrisotto
Small roulade of sole with Breton lobster and gambaretti
fennel julienne, bouillabaisse sauce
and saffron risotto



Kalbsrücken mit Senfkörnerkruste und geschmortes Kalbsbäckchen
auf Champagnerjus
mit glaciertem saisonalem Gemüse
und hausgemachten Spätzle
Saddle of veal with mustard seed crust and braised veal cheek
on champagne jus,
with glazed vegetables and homemade "Spätzle"



Délice von dreierlei Schokolade
mit Gewürzorange,
Grand Marnierkrokant und Joghurteis
Délice of three kinds of chocolate
with spiced oranges, Grand Marnier croquant
and yoghurt ice-cream