

Entrée

Zart geräucherter Eismeersaibling,
kandierte Zitrone, Rettich und grüner Apfel € 14,50

Praline vom Kalbsbrieß, Kalbskopfterrine
und Mixed Pickles € 15,50

Terrine von der Entenstopfleber und Rhabarber
mit Brioche und Holunderblütengelee € 17,50

Entremets

Gebratener Kaisergranat
mit französischem Gemüse und Speckschaum € 16,50

In Honig konfiertener Uelzener Schweinebauch,
Dijonsenfjus und Möhren € 11,50

Plât

Gebratener Loup de Mer, Bouillabaisse, Sud,
Schwertmuschel und provenzalische Gemüse € 27,50

Étouffée Taube mit Honig-Navetten,
Spitzkohl und junger Roter Bete € 32,50

L'Entrecôte „für 2 Personen“
BBQ-Sauce chezfou, geräuchertem Frühlingsgemüse
und Pommes Soufflé € 39,50 p. P.

Dessert

Törtchen von Haselnußpraliné mit Passionsfruchtsorbet € 11,00

Mille feuille von der Guanaja Schokolade
mit Orange und Himbeersorbet € 11,50

Zitronentarte
mit Waldmeistermousse und Melonensorbet € 11,50

Assiette de fromages € 13,50