

DÎNER GOURMAND

ENTRÉES

OMBLE-CHEVALIER «GRAVLAX»

sur son LIT de LENTILLES 15,80

Gebeizter Seesaibling

Linsen, Avocado & Dijonsenf-Marinade

FOIE GRAS d'OIE POÊLÉ

aux POMMES CARAMÉLISÉES 17,60

Gebratene Gänseleber (Alsace) im Brioche

karamellierter Apfel & Zimt-Jus

PLATS

NOIX de SAINT-JACQUES et

LANGOUSTINES RÔTIES

au COULIS SAFRANÉ 28,00

Jakobsmuscheln und Kaisergranatschwänze

Safransauce & gebratener Porree

FILET de BŒUF

SAUCE aux MORILLES 28,00

Filet-Steak vom österreichischen Rind

Portwein-Morchel-Jus & Erdäpfelgratin

DESSERT

FROMAGE au LAIT CRU 14,00

Auswahl unsere besten Rohmilchkäse

Wählen Sie gerne selbst aus der Vitrine!

MENÜ 3-Gang € 49,00

MENÜ 2-Gang € 39,00

COUVERT Gedeck € 2,80/Person