

Abendmenü

**Perlhuhnterriner
mit Totentrompeten, Alblinsen
und Feldsalat**

**Rotbarschfilet
mit Meeresfrüchten
und Risotto Nero**

**Kurzgebratenes aus der Rehkeule
mit Gemüse, Waldpilzravioli
und Selleriepüree**

**Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Birnenkompott
und Quittenmousse**

oder

Kleine Käsevariation

58,00 €

**Gerne servieren wir Ihnen dieses Menü auch als 3-Gang-Menü,
wahlweise mit Zwischen- oder Hauptgang für**

48,00 €

Das Menü servieren wir Ihnen bis 22:00 Uhr.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Trinkgelder nur bar angenommen werden können.

Warme Küche 18:00 bis 22:30 Uhr

Abendkarte

Vorspeisen

San Daniele Schinken und Coppa	10,00 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck, und Croûtons	12,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig mit Portweifeigen und Salatbouquet	13,00 €
Perlhuhn terrine mit Totentrompeten, Alblinsen und Feldsalat	15,00 €
Fine de Claire Austern (Cancale, Frankreich) mit Pumpernickel und Schalottenvinaigrette	pro Stück 3,00 €

Suppen

Tagessuppe	6,50 €
Fischsuppe	11,50 €

Zwischengänge

Spinat - Ricottaravioli mit Salbeibutter und Parmesan	15,00 €
Rotbarschfilet mit Meeresfrüchten und Risotto Nero	21,00 €

Wir möchten Sie darauf Hinweisen, dass Trinkgelder nur bar angenommen werden können.

Warme Küche 18:00 bis 22:30 Uhr

Abendkarte

Hauptgänge

Perlhuhnbrust (Miéral/Bresse/Bio) mit Blattspinat, Pfifferlingen und Kürbisnocken	35,00 €
Entrecote vom Milchkalb mit Mischpilzen, Karotten, Rosenkohlblätter und Butterspätzle	37,00 €
Kurzgebratenes aus der Rehkeule mit Gemüse, Waldpilzravioli und Selleriepüree	37,00 €
Wolfsbarschfilet und Garnele mit Artischockengemüse und Rosmarinkartoffeln	37,00 €

Dessert

Crème brûlée maison	7,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Birnenkompott und Quittenmousse	10,00 €
Sorbetvariation	7,50 €
Dessertvariation	11,00 €
Käseauswahl vom Maître fromager affineur "AU BOUTON D`OR" (Mulhouse)	10,00 €

Wir möchten Sie darauf Hinweisen, dass Trinkgelder nur bar angenommen werden können.

Warme Küche 18:00 bis 22:30 Uhr