



## **Kleine Degustationsmenue**

Anis gebeizter Lachs mit Artischocken,  
Kressesalat und Ahorn –Limettenmarinade  
.....

Winterkabeljau in Olivenöl konfiert /  
Meeresfrüchte und Püree von weißen Bohnen  
sowie gebundener Bouillabaisse  
.....

Rücken und Sugo vom Lamm –würzige Aromaten- /  
Aubergine und Gewürzjoghurt sowie Safrancouscous,  
einfache Lammsauce  
.....

Sauerrahmeis süß-salzig mit Tannenhonig  
und gereiftem Ziegenkäse  
.....

Lebkuchen –Orangensoufflé  
mit winterlichem Früchteragout /  
Maroneneis und Kastanienschnee

### **Menü 53€**

Menü ohne Kabeljau 43€  
Begleitende Weine zum Menü 28€, 35€

## **Große Degustationsmenue**

Gänsestopfleber erst mariniert dann konfiert  
mit grünem Pfeffer/ Apfel-Ingwerkompott und Madeiragelee  
.....

Kleine Felsenrotbarbe in eigener Boullion mit Safran /  
Korianderstampf und Sauce Rouille  
.....

Gegrillter Hummer /  
Ananas-Mangochutney, leichte Kokos-Currynage und Chilifäden  
.....

Sankt Jakobsmuschel gebraten /  
Perigord Trüffel und Risotto  
Sowie Krustentierglace  
.....

Wildhase „a la Royale“ /  
traditionell und zeitgemäß  
.....

Rohmilchkäse aus Frankreich  
.....

Pavé von Schokolade und Erdnuss /  
Mangofrucht und Vanillesud  
Sowie Erdnusseis süß und salzig

### **Menü 94€**

Begleitende Weine zum Menü 52€