



## Amuse Gueule Menü



*Die Vielfalt unserer Küche in 9 kleinen köstlichen Gängen serviert.*

Zwei Überraschungen des Tages

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Tellicherry-Pfeffercreme und Thai-Curry-Pfifferlingen

\*\*\*

Legiertes Edelfischsupple mit gratinierten Knoblauchcroutons

\*\*\*

Gebackene Garnele auf Apfel-Kürbischutney

\*\*\*

Feines Sorbet des Tages

\*\*\*

Tranchen vom Rehrücken mit Gänseleber auf Herzkirschglace und getrüffeltem Rosenkohl

oder

Saiblingsfilet im Krustentiernage auf Herbstpilzen und gebratenen Kirschtomaten

\*\*\*

Auswahl von Rohmilchkäsen

\*\*\*

Dessertkreation „l'inspiration du chef“

\*\*\*

Menüpreis pro Person € 75.50

\*\*\*\*\*

*Zu unserem offerierten MENÜ bieten wir korrespondierende Weine an, ausgeschrieben aus 0.75 l - Flaschen des In- und Auslandes.*

*Aufpreis pro Person € 59.50*

\*\*\*\*\*

*Wir schenken alle Weine aus unserer Weinkarte offen aus.  
Der Preis errechnet sich aus dem Flaschenpreis.*