



LE MENU



Winterlicher Salade gourmande:
Salat an Feigen-Senf-Vinaigrette mit Kalbsrilette,
gerauchtetes Schweinsnierstück und gebratene Riesencrevette

Fischrahmsuppe leicht tomatiert
mit Crème fraîche und ein paar Moules

Surf & Turf vom Schweinsfilet und Riesencrevetten
an Jus de Paris mit gerauchtem Kartoffelpüree
und Gemüse

Dreierlei Käse
mit seinen Garnituren

Belgische Bierwaffeln frisch gebacken
mit Malzmelasse und heißen Beeren



3 Gänge 76.- / 4 Gänge 84.- / 5 Gänge 90.-

MEHR GLUSCHT ALS HUNGER



Ananas-Kokos-Kürbissuppe
mit Baumnuss-Ruccola-Pesto und gebackenem Federkohl

oder

Kürbis-Passionsfrucht-Terrine
auf Röstkürbis-Nüsslisalat
mit Feigenbalsamico und Kürbisöl

Flank Steak vom Rind an Jus Piment d`espellette
mit Apfel-Kirsch-Relish, Gemüse und gebackenen Kartoffel-Federkohl-Dauphine

Dreierlei Käse mit seinen Garnituren

oder

Apfelpunch-Parfait mit Apfel-Cranberry-Calvados-Ragout
und Haselnussstreuseln

54.-

Sina und Priscilla empfehlen Ihnen gerne
das passende Bier oder den passenden Wein