

SAINT-SYLVESTRE

ME NU

90€ P.P.

AMUSE-BOUCHE

Gebratene Jakobsmuscheln mit Trüffel, feine Foie-Gras-Hobel, Muskat-Gelee & Brioche
Saint-Jacques poêlées truffées, copeaux de foie gras, gelée de muscat & brioche
1,3,7,14

ENTRÉE

Pilz-Cappuccino, Wild-Ravioli, Waldfrüchte-Schaum
Cappuccino de champignons, raviole de gibier, écume de fruits des bois
1,3,5,6,7,9,12

PLAT

Seeteufel-Medaillon, gegrillte Polenta, konfiertes Lauch, beurre blanc mit Nordseegarnelen
Médaille de lotte, polenta grillée, poireaux confits, beurre blanc aux crevettes grises
1,3,4,7,9,12,14

OU

Hirschfilet, Kürbistartelette, gebratenes Wurzelgemüse, Albufera-Soße mit Foie Gras
Filet de biche, tartelette au potiron, racine poêlée, sauce Albufera au foie gras
1,3,7,9,12

DESSERT

Variation von der Birne mit lauwarmen Schokoladen-Küchlein und Champagner Sorbet
Variation de la poire avec un gâteau tiède au chocolat et un sorbet au champagne
1,3,5,7,8,12



Allergene / Allergènes: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Oeufs | 4: Fisch / Poisson | 5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque | 9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésame | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques