

MENU DU MOMENT

Amuse Bouche

Balfego Thunfisch, Erdnuss, Minze
balfego tuna, peanuts, mint

oder/or

Offener Rinder Raviolo, Foie Gras Schaum, Spinat
open raviolo, foie gras foam, spinach

Tagesfang, Haddock, Wirsing
catch of the day, haddock, cabbage

Miéral Perlhuhn, Comté, Pilze
miéral guinea fowl, comté cheese, mushrooms

Käse Auswahl von Maitre Affineur Antony +9€
cheese course from Maitre Affineur Antony

oder/or

Dessert Trilogie
variety of dessert

Mignardises

4 Gang Menü : 125€

3 Gläser Weinbegleitung +55€

3 Gläser alkoholfreie Begleitung +39€

5 Gang Menü : 150€

4 Gläser Weinbegleitung +70€

4 Gläser alkoholfreie Begleitung +50€

Käse Auswahl von Maitre Affineur Antony +26€

cheese course from Maitre Affineur Antony

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.
Extra charges will be added to your bill in case of menu or side order replacements

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:
Unsere Küche gibt gern Auskunft. Preise inkl. MwSt.