

# MENU DÉGUSTATION

## **TERRINE DE LAPIN AUX GRAINES DE TOURNESOL**

Kaninchen Terrine · Sonnenblumenkerne · Löwenzahn

*rabbit terrine · sunflower seeds · dandelion*

\*\*\*

## **PAUPIETTE DE SOLE AUX ÉPINES-VINETTES**

Seezungenröllchen · Badischer Spargel · Bärlauch · Berberitze

*sole roll · asparagus from Baden · bear's garlic · barberry*

\*\*\*

## **BAVETTE DE VEAU AU POIVRE VERT**

Flanksteak vom Kalb · Kartoffel ·  
grüner Pfeffer · Eierschwämmli

*veal flank steak · potato · green pepper · chanterelle mushrooms*

\*\*\*

## **RAVIOLO DE RHUBARBE**

Rhabarber Raviolo · Erdbeere · Minze · Mürbeteig

*rhubarb raviolo · strawberry · mint · short pastry*

**4-Gang Menü: 115.-**  
**mit Weinbegleitung: 170.-**

# FRUITS DE MER

## **MEERESFRÜCHTE PLATTE – 75 pro Person**

Black Tiger Krevetten · Scampi · Jakobsmuscheltatar · Rauchlachs · Pulpo  
Tiefseegarnelentatar · Austern Marennes Nr. 2  
Tristan Languste · Moules

*Unsere Meeresfrüchte Platte servieren wir ab 2 Personen und gekühlt auf Eis. Dazu reichen wir Ihnen Wakame Salat, Vinaigrette, Knoblauchsauce und Pumpernickel mit Butter und Schnittlauch.*

### **Suppléments**

30g Caviar Le Prunier Oscietra +68  
Pommes Frites +9

## **SEAFOOD PLATTER – 75 per person**

Black Tiger shrimps · scallop tartar · oysters Marennes No 2 · smoked salmon deepwater prawn tartar · octopus rock lobster · mussels

*We serve our seafood platter chilled on ice and for minimum 2 people. The platter is accompanied by Wakame salad, vinaigrette, garlic sauce and pumpernickel with butter and chives.*

### **Suppléments**

30g Caviar Le Prunier Oscietra +68  
French fries +9

