



## Menü « Bistronomie »

Beispiel für ein 3 Gänge-Menü zu 69 € pro Person  
einzigartiges Menü für alle Gäste

### **Vorspeise**

frisches und geräuchertes Lachstartar mit Granny Smith Apfel

oder

cremige weiße Spargel-Suppe mit pochiertem Bio-Ei, Serrano Chips

oder

Knusprige Riesengarnelen mit Basilikum Pesto

### **Hauptspeise**

Seeteufel nach Armoricaine Art (mit Cognac flambiert)

oder

Kabeljaufilet in Curry Soße pochiert, Lauchfondue, Reis (weiß, rot, schwarz)

oder

Kalb Entrecôte nach Niedergarmethode, Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Oder

gebratene Entenbrust mit saisonalen karamellisierten Früchten (derzeit z.B. Birnen), oder glasierten Gemüse, Risotto

### **Nachspeise**

Profiteroles (hausgemachte Windbeutel) mit Vanille Eis und Schokolade-Soße

oder

Zitrone / Rhabarber (nach Saison) Tarte mit Baiser

oder

warme Tarte Tatin, Karamell Soße mit gesalzener Butter, Crème fraîche