

MENU « PRESTIGE » *

▪ 4 Gänge (ohne Raviolis und Käse) : **90,-** ▪ 5 Gänge (ohne Raviolis) : **105,-** ▪ 5 Gänge (ohne Käse) : **115,-** ▪ 6 Gänge : **129,-**

Preise à la carte :

Vor- / Hauptspeise

1.	<u>TRUITE SAUMONÉE D'ONDENVAL</u>	IN DILL-BEIZE, MOUSSE VON DER RÄUCHERFORELLE, DAIKON-RETTICH	29	
2.	<u>STEINBUTT</u>	AJO BLANCO, MANDELN, CHARLOTTE FUMÉ, ROYAL BELGIAN CAVIAR	40	/ 50
3.	<u>RAVIOLIS MIT HASENFÜLLUNG</u>	GETRÜFFELTER SELLERIE, BACKPFLAUME UND BELLEVAUX-BIER-SOSSE (ALTERNATIV VEGETARISCH MIT RICOTTA-PILZ-FÜLLUNG)	30	/ 39
4.	<u>EIFELER HIRSCHKALB</u>	WILDJUS MIT KALAMANSI, CHICONS UND PASTINAKEN-PÜRÉE		42
5.	<u>KÄSE AUS DER REGION, FEIGEN-NUSS-BROT, CHUTNEY</u>	(ANSTELLE DESSERT, BITTE VORHER BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN)	18	
6.	<u>PRALINE VON DER WILDEMAN-BIRNE UND INGWER-EIS</u>		16	

MENU GOURMAND * (außer Samstag Abend)

▪ 3 Gänge (ohne Käse) : **65,-** / ▪ 4 Gänge : **79,-**

1.	<u>TATAKI VOM ANGUS-RIND</u>	PONZU, KIMCHI UND VERGESSENES GEMÜSE	35	
2.	<u>FISCH DES TAGES</u>	DASHI-SOYU-SOSSE „VEGDER JEMÖS“ IN TEMPURA, BUTTERNUT-MUS		39
	ODER			
2.	<u>REBHUHN UND ENTENLEBER</u>	IM GRÜNKOHLBLATT, PÜRÉE „HOMMAGE À JOËL ROBUCHON“		40
3.	<u>KÄSE AUS DER REGION, NUSSBROT, CHUTNEY</u>	(ANSTELLE DESSERT, BITTE VORHER BEI DER BESTELLUNG ANGEBEN)	18	
4.	<u>CHOCO-TARTELETTE „GUANAJA“ UND BOURBON-VANILLE EISCRÈME</u>		16	

* Unsere Menüs werden nur tischweise serviert. Bei Änderungen kann ein Aufpreis berechnet werden

☞ „à la carte“ können maximal drei verschiedene Speisen pro Gang serviert werden

☞ ein Großteil unseres Gemüses kommt von einer lokalen Bio-Kooperative, genannt „Vegder Jemös“