

# Menü „Mai“

▪ 4 Gänge\* (ohne Papardelle und Käse) : **89,-** ▪ 5 Gänge (mit Käse) : **105,-** ▪ 5 Gänge (mit Papardelle) : **115,-** ▪ 6 Gänge : **129,-**

1. \*Oeuf „surprise“ und Spargel (à la carte 32,-)  
*Aufgeschäumtes Bio-Ei, Bärlauch-Coulis und weisser Spargel*
2. \*Angelbarsch (à la carte 42,-)  
*Bouillabaisse claire à l'orientale, Rhabarber-Sellerie-Chutney und Erdnüsse*
3. Papardelle, gebratene Entenleber und Morcheln (à la carte 40,-)  
*Pecorino con tartufo mit Bianchetto-Trüffel und Pilzschaum*  
*(auch ohne Leber möglich)*
4. \*Black Angus (à la carte 48,-)  
*Yuzu-Hollandaise und grüner Spargel, Kräuter-Kartoffelstampf*  
alternativ  
Wagyu (Rödgen-St.Vith, A.Ballmann) suppl. 30,-pp, minimum 2 Personen (à la carte 90,-)  
*In 2 Gängen serviert: geräuchert mit Wasabi-Lack sowie Spargel und Yuzu-Hollandaise*
5. Käse aus der Region, Feigen-Nuss-Brot, Zwiebel-Chutney (à la carte 18,-)  
*(anstelle Dessert, bitte im Voraus bei der Bestellung angeben)*
6. \*Baba au Maitrank (à la carte 15,-)  
*waldmeister-Gelée, Rhabarber-Sorbet und rote Früchte*

## À la Carte:

- « Wester Ross » Lachs aus nachhaltiger Bio-Zucht  
*Als Tatar, Crème aigre, Radiesschen und rote Zwiebeln, 30g Royal Belgian Caviar* (85,-)  
*Als Filet, zart gedünstet, auf jungem Spinat, Mango und Passionsfrucht-Coulis* (40,-)
- Choco-Tartelette « Guanaja Grand Cru » (bitte im voraus bestellen) (18,-)  
*Bourbon-Vanille-Eiscreme*

**PS \* Unser Menü wird nur tischweise serviert.**