

Menü Klassik

Amuse Bouche

*Trilogie von unserer Gänsestopfleber
mit Feigenbrioche* 26

*Gebratener bretonischer Steinbutt
mit Roter Bete und beurre rouge* 28

*Zanderschaumklößchen in Krustentiermousseline
bretonischer Langustino* 24

*Gebackene Jakobsmuschel mit Perigord-Trüffel
auf Petersilienrisotto* 20

*Eifeler Rehrücken mit Wildkirschen
Pfifferlingskuchen
Sellerie* 35

*Mit Brillat Savarin gefüllter Wan Tan
in Pinienkernschmelze
Ahornsirup* 18

Kleiner Rumtopf mit Sauerrahmeis

*Variation von der Valrhona-Schokolade
mit Clementinen* 18

Feines aus unserer Pâtisserie

119,00 €

Menü Saison

Amuse Bouche

*Kanadischer Wildlachs im Kräutermantel
mit Crème crue und Imperialkaviar* 24

*Atlantik-Hummer auf Zuckerschoten
in Vanille-beurre blanc* 28

*Kleiner Eintopf von der Wachtel
mit Gänseleber-Chipolata
gefüllte Pirogge* 30

*Wildhasenrücken „Ardenner Art“ mit glasierten
Schwarzwurzeln und Rotkohlstrudel* 35

Kleiner Rumtopf mit Sauerrahmeis

*Karamellisierte Schupfnudeln mit Bourbon-
Vanilleeis und Panna Cotta vom Rubinette-Apple* 18

Feines aus unserer Pâtisserie

99,00 €