

# LE JARDIN DES REMPARTS

## Edle Produkte für Feinschmecker

### Unsere Vorspeisen

Gelber Seelachs in feine Scheiben geschnitten Marinade von der Passionsfrucht und Baies Roses	24,00 €
Hausgeräucherter Zander Gartenkräuter und Rhabarber	20,00 €
Entenstopfleber gebraten, gebratene Erdbeeren an Basilikum	30,00 €
Cocotte vom weichen Ei und Stopfleber mit Brotschnitte	23,00 €

### Unsere Fischgerichte

Saint-Pierre, würzige Matcha Crème Focaccia mit roten Früchten, rote Beete in 3 Varianten	30,00 €
Rotbarbe in Kartoffelkruste Spinat, Radieschen und Erbsen Mousseline mit Minze	28,00 €

### Unsere Fleischgerichte

Lammfilet an pflanzlicher Kohle Spargelauswahl, Kartoffel Knoblauch Emulsion	39,00 €
Gefüllter Rücken vom Hasen mit Kräuterkruste Hausgeräuchertes Gemüse	31,00 €

**Unser Fleisch ist europäischer Herkunft.**

## Käse

Käseteller von 5 verschiedenen Weichkäsen 16,00 €

## Unsere Desserts

15,00 €

Trompe l'Oeil vom Apfel

Schokoladen Auswahl

Destrukturiertes Entremets von der Himbeere

Tasse de Café Latte: Kaffee Mousse, knusprige Haselnuss, Vanillemilch Emulsion

Unser Team steht zu Ihrer Verfügung,  
um Ihnen die passende Weinzusammenstellung vorzuschlagen.

## Menü Hermann 58.00€

Amuse-Bouche

~~~

Hausgeräucherter Zander, gartenkräuter und Rhabarber

Oder

Gänsestopfleber marmoriert an Portwein,  
Rhabarber Konfitüre und gesalzenes Caramel

~~~

Rotbarbe in Kartoffelkruste  
Spinat, Radieschen und Erbsen Mousseline mit Minze

Oder

Gefüllter Rücken vom Hasen mit Kräuterkruste, hausgeräuchertes Gemüse

~~~

Destrukturiertes Entremets von der Himbeere

Oder

Tasse de Café Latte: Kaffee Mousse, knusprige Haselnuss, Vanillemilch Emulsion

~~~

Mignardises

Käseteller  
(Käseteller im Menü enthält 3 Sorten)

11,00 €

Unser Sommelier steht zu Ihrer Verfügung,  
um Ihnen die passende Weinzusammenstellung vorzuschlagen.

## Menü Louise 76,00 €

Amuse-Bouche

~~~

Gelber Seelachs in feine Scheiben geschnitten  
Marinade von der Passionsfrucht und Baies Roses

Oder

Entenstopfleber gebraten, gebratene Erdbeeren an Basilikum

~~~

Saint-Pierre, würzige Matcha Crème  
Focaccia mit roten Früchten, rote Beete in 3 Varianten

~~~

Lammfilet an pflanzlicher Kohle  
Spargelauswahl, Kartoffel Knoblauch Emulsion

~~~

Trompe l'Oeil vom Apfel

Oder

Schokoladen Auswahl

~~~

Mignardises

Käseteller  
(Käseteller im Menü enthält 3 Sorten)

11,00 €

Unser Sommelier steht zu Ihrer Verfügung,  
um Ihnen die passende Weinzusammenstellung vorzuschlagen.