

LE JARDIN DES REMPARTS

Edle Produkte für Feinschmecker

Vorspeisen

Duo vom Foie Gras, aus dem Gers, gebraten und als Brioche Mango Chutney und Puder vom schwarzen Sesam	32.00€
Jakobsmuscheln an Kräuter Craquelin Algen Tartar	25.00€
Kaisergranat leicht gebrachten und geräuchert Emulsion vom grünen Anis, Blumenkohl	26.00€
Kleine Tourte von Kartoffeln Trüffel und Markknochen an Fleischbrühe	24.00€

Aus Meeren & Flüssen

Seebarsch naturell gebraten Iodierter Schaum an Muskatblüte, Variationen um den Kürbis	35.00€
Filet vom Saibling in Kokosnussskruste und Zesten von Limette Noricreme, Gemüse der Saison	32.00€

Fleischgerichte

Filet vom französischen Stier à la Rossini Espuma von der Kartoffel und Financier	36.00€
Wachtel aus den Vogesen in Trauben Jus gegart Reduktion vom Rind, Steinpilze und junges Gemüse	32.00€
Kalbskarre aus den Pyrenäen in Niedrigtemperatur In Kakaobutter gegart, Blumenkohlvariationen	38.00€

Unser Fleisch stammt aus der EU

Unsere Käseauswahl

Käseplatte mit frischen und affinieren Sorten vom Maître Tournette
16.00€

Desserts

15.00€

Feigen Variationen

Biskuit vom Thymian und Eiscreme vom Quark

Cremiges Entremets von Vanille und salzigem Karamell

Karamellierte Walnüsse

Wirbel von weißer Schokolade und Zartbitter

Tartar von der marinierten Banane und Kokossirup, Mandel Eiscreme

Eisparfait von der Grapefruit

Frisches von Zitrusfrüchten

Erstellen Sie Ihr eigenes Menü aus unserer Karte

3-Gang-Menü

55 €

Eine Vorspeise, ein Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch, eine Käseauswahl oder ein Dessert

4-Gang-Menü

74€

Eine Vorspeise, ein Fisch-Gericht, ein Fleisch-Gericht, eine Käseauswahl oder ein Dessert

- Aufpreis für eine Käseauswahl

11 €

(3 Käseportionen im Menü)

*Unser Team steht Ihnen gerne bei der Auswahl
passender Weine zur Verfügung*