

LE JARDIN DES REMPARTS

Edle Produkte für Feinschmecker

Unsere Vorspeisen

Black Tiger Garnelen in Tempura Mantel, Chia Pudding an Wakamé Algen, Emulsion einer Krustentiersauce	26.00€
Zylinder der geräucherten Dorade, Miso Bouillon, Kokosmilch und Limette, Ananas Variationen	24.00€
Kalbsbries, knuspriger Blätterteig an Gewürzen und Rüben Kondiment	34.00€
Gebratene Stopfleber von der Ente, Birnen, Honig und Zimt	28.00€

Unsere Fischgerichte

Wolfsbarsch in Quinoakruste, Haselnusscrispy, Masala Emulsion und Maki von rohem und gekochtem Gemüse	32.00€
Rotbarbe auf der Haut gebraten, Auberginenkaviar, gebratener Lauch und schwarzer Sesam Crumble, Muschel Creme	28.00€

Unsere Fleischgerichte

Rumsteak vom Lamm an Tonkabohne parfümiert, Rüben Variationen à l'Anglaise Dampfkartoffeln und kandierte Schalotten	32.00€
Entrecôte vom Rind, Kartoffelgratin, Frikassee von Champignons	31.00€

Unser Fleisch ist europäischer Herkunft.

Käse

Sortiment aus dem Hause « Maître Tournette » 16.00€

Unsere Desserts

Zitronencreme Törtchen neu interpretiert 15.00€
Limetten Espuma

Die Zigarre 15.00€
Baileys Creme, Karamell und Schokoladen Mousse

Armer Ritter an Birnen 15.00€
Konditorcreme an Pfeffer und Birnen Sorbet

Millefeuille an Schokolade 15.00€
karamellisierte Nüsse

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

Unsere Menüs

Menü Hermann 58.00€

Amuse-Bouche

~~~

Zylinder der geräucherten Dorade, Miso Bouillon,  
Kokosmilch und Limette, Ananas Variationen

Oder

Hausgeräucherte Entenleber und Kiwi Variationen

~~~

Rotbarbe auf der Haut gebraten, Auberginenkaviar,
gebratener Lauch und schwarzer Sesam Crumble, Muschel Creme

Oder

Entrecôte vom Rind, Kartoffelgratin, Frikassee von Champignons

~~~

Zitronencreme Törtchen neu interpretiert, Limetten Espuma

Oder

Millefeuille an Schokolade, karamellisierte Nüsse

~~~

Mignardises

- Käseteller

11.00€

(Käseteller im Menü enthält 3 Sorten)

Menü Louise 76.00€

Amuse-Bouche

~~~

Black Tiger Garnelen in Tempura Mantel, Chia Pudding an Wakamé Algen,  
Emulsion einer Krustentiersauce  
Oder  
Gebratene Stopfleber von der Ente, Birnen, Honig und Zimt

~~~

Wolfsbarsch in Quinoakruste, Haselnusscrispy, Masala Emulsion,
und Maki von rohem und gekochtem Gemüse

~~~

Rumsteak vom Lamm an Tonkabohne parfümiert, Rüben Variationen à l'Anglaise  
Dampfkartoffeln und kandierte Schalotten

~~~

Die Zigarre: Baileys Creme, Karamell und Schokoladen Mousse
Oder
Armer Ritter an Birnen: Konditorcreme an Pfeffer und Birnen Sorbet

~~~

Mignardises

- Käseteller

11.00€

(Käseteller im Menü enthält 3 Sorten)

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