

LE JARDIN DES REMPARTS

Edle Produkte für Feinschmecker

Unsere Vorspeisen

Gelber, geräucherter Seelachs in feine Scheiben geschnitten Apfel und rosa Beeren Marinade	25.00€
Kalbsbries, Birnen und Dattel Chutney, Jus Réduit	24.00€
Entenstopfleber in der Pfanne gebraten Gebratene Mango und Get 27 Kugeln	32.00€
Jakobsmuscheln kurz angebraten Lapsang Mousse, Lauch und Trüffel	32.00€

Unsere Fischgerichte

Saint-Pierre und Muscheln im Weinsud Pastinaken und Kokos Limetten Emulsion	32.00€
Confit vom Wolfsbarsch an Olivenöl und Vanilleinfusion Lauch und Wakamé Algen Mousse	34.00€

Unsere Fleischgerichte

Wagyu Rumsteak, schwarzer Tahini Brassicaceae, Knoblauch Emulsion und Kartoffeln	42.00€
Brustfilet vom Fasan „façon demi deuil“ Bananen Ketchup, geräucherte Bananen	36.00€

Unser Fleisch ist europäischer Herkunft.

Käse

Käseteller von 5 verschiedenen Weichkäsen

16.00€

Unsere Desserts (15.00€)

Jardin d'hiver: Schokoladen crémeux, rote Beete Sorbet Walnuss Brownie

Noisette: Haselnusspraliné, Kakao Ziegel und Limetten Eisenkraut Sorbet

Schokoladen Schachtel und Orange: Mandelmürbeteig, Schokoladen Mousseline, Orangen Gel und Konfiture, Schokoladen Sorbet

Exotisch: Zigaretten Ziegel, Kokos Lousse, Ananas Chutney und Passionsfrucht Sorbet

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

Unsere Menüs

Menü Hermann 58.00€

Amuse-Bouche

~~~

Gelber, geräucherter Seelachs in feine Scheiben geschnitten  
Apfel und rosa Beeren Marinade

Oder

Gänsestopfleber marmoriert an Portwein,  
Confit von Ananas und Orangen Karamell

~~~

Saint-Pierre und Muscheln im Weinsud
Pastinaken und Kokos Limetten Emulsion

Oder

Kalbsbries, Birnen und Dattel Chutney, Jus Réduit, Gemüse

~~~

Jardin d'hiver: Schokoladen crémeux, rote Beete Sorbet Walnuss Brownie

Oder

Noisette: Haselnusspraliné, Kakao Ziegel und Limetten Eisenkraut Sorbet

~~~

Mignardises

- Käseteller

11.00€

(Käseteller im Menü enthält 3 Sorten)

Menü Louise 76.00€

Amuse-Bouche

~~~

Jakobsmuscheln kurz angebraten  
Lapsang Mousse, Lauch und Trüffel

Oder

Entenstopfleber in der Pfanne gebraten  
Gebratene Mango und Get 27 Kugeln

~~~

Rinderfilet, schwarzer Tahini
Brassicaceae, Knoblauch Emulsion und Kartoffeln

~~~

Confit vom Wolfsbarsch an Olivenöl und Vanilleinfusion  
Lauch und Wakamé Algen Mousse

~~~

Schokoladen Schachtel und Orange: Mandelmürbeteig, Schokoladen Mousseline,
Orangen Gel und Konfiture, Schokoladen Sorbet

Oder

Exotisch: Zigaretten Ziegel, Kokos Lousse, Ananas Chutney und Passionsfrucht Sorbet

~~~

Mignardises

- Käseteller

11.00€

(Käseteller im Menü enthält 3 Sorten)

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