

Bretagne

(Aufpreise zum 3-Gänge-Menü à € 48,00)

€

Vorspeise

Bretonische Artischocke

mit Schalotten-Balsamico-Vinaigrette und Kaperncrème

Menüaufpreis 16,00
2,00

Hauptgang

Gebratener Bretonischer Loup de Mer

mit Artischocken-Zucchini-Hummernage und Aubergine

Menüaufpreis 42,00
10,00

Dessert

Pochierter weißer Pfirsich

mit Pfirsichauszug und Honig-Lavendel-Eis

14,00

Getränke

Apéritif

Cidre „Divona“

Johanna Cecillon / Bretagne

0,1l 8,00
0,75l 48,00

Weißwein

2019 Sancerre

Ladoucette / Loire

0,1l 12,00
0,75l 70,00

Rosé

2020 Château de Selle Rosé

Domaine Ott / Provence

0,1l 14,00
0,75l 80,00

Rotweine

2016 Morgon “Côte du Py“

Louis & Claude Desvignes / Beaujolais

0,1l 12,00
0,75l 70,00

Digestif

Château du Breuil / Calvados

2 cl 8,00