

Bistrokarte

Gedeckpreis € 3 pro Person

(Tischweise serviert, französische, gesalzene Rollenbutter und Brot der Bäckerei Laquai)

à la carte Preise

Vorspeisen & Suppen

Herbstlicher Blattsalat mit mariniertem Kürbis, Bergkristallkäse, Balsamico Dressing & Schnittlauch-Schmand € 22

Pfifferling-Crèmesuppe mit Buratta-Zitronen-Ravioli € 18

Hauptgänge

Süßkartoffel Curry mit Kichererbsen & Falafel Bällchen € 27

Wiener Schnitzel mit Gurkensalat, Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren € 35

Label Rouge Schwarzfederhuhnbrust auf Buchenpilzen, Kartoffel-Püree & Zitronensauce € 36

Island-Rotbarsch Loin mit Caponata-Gemüse, Passepierre & eigener Kaviarsauce € 38

Desserts

Eis & Sorbet Variation mit Crumble € 12

Valrhona-Schokoladen-Mousse mit Cassis-Sorbet & Vanille Crumble € 16

Käseauswahl von Maitre Affineur Antony
Hausgemachtes Chutney, Feigen-Senf & Nuss-Brot € 24