

Vorspeisen

*Mousse und Sorbet von der Strauchtomate
mit Büffelmozzarella und Estragon*

€ 14,50

*Carpaccio vom Kalbsfilet
mit Arganöl und Blutwurstraviolo*

€ 16,50

*Marinierter Pulpo
mit Kräutern und Ratatouille Wan Tan*

€ 16,50

*Pfifferlingstorte
mit Fourme d'Ambert gratiniert,
Wildkräutersalat und Brombeerdressing*

€ 17,00

*Gebratenes Kalbsbries
mit Riesengarnele und Trüffeljus*

€ 18,00

Suppen

*Aufgeschäumtes Sauerampfersüppchen
mit Flusskrebse*

€ 8,50

*Consommé und gebratene Brust
von der Wildtaube mit Thai-Mango*

€ 12,00

Dessert

*Sorbetauswahl
in der Hippentulpe
mit Früchten
€ 8,50*

*Dreierlei Crème Brûlée
mit Granité von Zitronenmelisse
€ 9,00*

*Geeister Cappuccino
mit heißen Himbeeren und Vanille
€ 9,50*

*Tarte von Valrhona „Ashanti“ Schokolade
mit Passionsfruchtsorbet
und Erdbeersalat
€ 10,50*

*Gratinierter Ziegenkäse
mit Nusskruste und Feigensenf
€ 7,50*

*Französische Käseauswahl vom Wagen
klein € 10,00
groß € 13,00*