Festtagsmenü
Winter 2026

« Hommage an unsere Region »

Rote-Bete-Blüte

Mousseline. Cremiges Eigelb mit Käse, Meerrettich, Fleischjus
Krapfen. Geflügelinnereien und Foie gras, Pilze, Trüffel, Balsamico
Gebradeldi. Biebel, Schalotten und Hechtrogen
Dolinen. Saiblingstatar mit Dill, Forellenkaviar, Apfel

Dampfnudle nach Großmutter Gabis Rezept
Schnecken in Lauch-Blanquette mit Nussbutter, Zwiebelsuppe

Rustikales Brot und Butter von Jersey-Kühen

« Festtagsgerichte »

Reh
Auster, Kaviar aus Aquitanien
Chili und Ingwer aus der Region, Algen
Cremige maritime Ingwer-Vinaigrette

Langustine und Foie gras
„Traditionelle Terrine, Langustinentatar"
Zarte maritime Weißwurst mit weißem Trüffel, weißer Rettich
Leichte, mit Butter verfeinerte Bisque

Hummer
Steinpilze über offener Flamme gegart
Sauce „Reise nach San Marzano"

Elsässische Tortellini
Fasan und Sardellen, Pot-au-feu-Gemüse und Trüffel, Brühe

Hase à la Royale von Antonin Carême
Sauce Royale

Pithiviers von der Stockente
Räucheraal, Pfifferlinge, Foie gras
Frischer Salat
Cremige Périgourdine-Sauce

« Traditionelles Dessert »

Baba mit Neisson-Rum, Zitrusfrüchten und Vanille
Vanilleeis, Zitrusfruchtsalat
Sauce von aromatisiertem Rum

Hanf-Madeleine, Kalamata-Oliven, Zitrusfrüchte
Bordelaiser Cannelé mit flambiertem Obstbrand
Kräutereis und Pflanzenöl

220 euros inkl. MwSt.