

A la Carte

Menü "Kreationen des Chefs"

Amuse-Bouche

Vorspeisen Buffet

Hausgemachter Lachs "Bellevue",
verschiedene Crudités,

Tomaten gefüllt mit Garnelen,
nach Hausmannsart marinierter Lachs,
Variationen von hausgemachten Terrinen,
Rindercarpaccio,

Vitello Tonatto-Avocado Cocktail mit Krebschwänzen,
Fischterrine nach Art des Hauses,
Ardennen-Schinkenplatte,
Buffelmozzarella mit Großmutter´s Tomaten,
Entenstopfleber nach Hausmannsart
& weiter Kreationen unseres Chefs

Sorbet oder hausgemachte Granita
mit einem Schuss Alkohol

Kalbsbäckchen mit Morcheln & "Bery" Kartoffeln,
Gratin nach Dauphiner Art mit Gartengemüse



A la Carte

Menü "Kreationen des Chefs"

Nachspeisen Buffet

In Gläser gefüllte Mousse au Chocolat aus weißer & dunkler Schokolade,
Mini-Crème Brûlée,
"Charlotte Russe" mit Sauerkirschen,
kleine Schwarzwälder Kirschtörtchen,
Panna Cotta aus der Bergamotte,
mit Buttercreme gefüllte Mini-Éclairs
& weitere saisonale Köstlichkeiten unseres Konditors

85€ pro Person

