



GASTRONOMIE CRÉATIVE ET VIVANTE

Unsere Menüs



Die Karte



Mittelmeer



37€

58€

Geschmacksspaziergang

In 5 Gängen, serviert für den gesamten Tisch

H
Y
G
G
E

MITTAGSMENÜ

E i n g a n g

- Teller mit Lozère-Rohschinken-Chiffonade 14€
☹️
- Fontanès-Süßzwiebel-Tempura, kandierte Knoblauchcreme mit Gartensalbei 12€
🌿 🍷

G e r i c h t e

- Gegrilltes Metzgerstück 200 g, Pommes Frites und Pfeffersauce 23€
🍷
- Pulled-Pork-Burger, geschmolzener Ségala-Tome, Tomate, hausgemachte Gurken, Pommes und Salat 19€
🌿 🍷 ☹️
- Mittelmeerfischerei glasiert mit Traubenreduktion, Blumenkohlrisotto, Kapern mit Dillöl 27€
🍷 🌿
- Zitronen-Blumenkohl-Risotto, Haselnuss-Praline mit Kürbiskernöl, roher Blumenkohl 22€
🍷 ☹️

K ä s e












- Teller mit reifem Käse aus den Cevennen in Aubrac 12€
🍷

N a c h t i s c h








- Rund um Ricard und Erdnüsse 8€
🍷 🌿 ☹️
- Ganache aus Vollmilkschokolade und Espelette-Pfeffer, würziges Himbeerkaramell, knuspriges Pralinen-Crumble 12€
🍷 ☹️ 🌿
- Zitronen-Kardamom-Creme, Buchweizen-Tuile mit Pfeffer und Tonic Verbena Granita 11€
🍷 ☹️ 🌿

DIE KARTE

E i n g a n g

- Fontanès-Süßzwiebel-Tempura, kandierte Knoblauchcreme mit Gartensalbei 12€
 
- Geräucherte mediterrane Meeräsche, Ganache aus Sellerie und grünem Apfel, Algen-Tapenade und schwarzes Olivenöl 17€
   
- Æbleskiver mit Champignons, cremige Champignons mit Schafskäse, geriebene Austernpilze mit Noilly-Prat 16€
  
- Offene Ravioli aus Fontanès-Kürbis, kandiertem Eigelb, getrockneter Entenbrust und geröstetem Kürbismark, Kürbis-Velouté mit brauner Butter 18€
 










G e r i c h t e

- Blumenkohlrisotto mit Zitrone, Haselnusspraline mit Kürbiskernöl, roher Blumenkohl 22€
 
- Mittelmeerfischerei glasiert mit Traubenreduktion, Blumenkohlrisotto, Kapern mit Dillöl 27€
 
- Frikadeller vom Bergschwein, cremiger Kürbis und Feigenketchup 25€
 
- Lozère-Lammrücken bei niedriger Temperatur, Panoufle-Crumble, Brombeer- und fermentierte Rote-Bete-Tzatziki, kräftige Lammjus mit Himbeeressig 32€


K ä s e

- Teller mit gereiften Käsesorten von den Cevennen bis zum Aubrac 12€


N a c h t i s c h

- Rund um Ricard und Erdnüsse 8€
  
- Milchschokolade und Ganache aus Espelette-Pfeffer, würziges Himbeerkaramell, knusprige Pralinenstreusel 12€
  
- Cremiger Zitronen-Kardamom, Buchweizen-Tuile mit Pfeffer und Tonic Verbena Granita 11€
  

M I T T E L M E E R

37€

E i n g a n g

Fontanès-Süßzwiebel-Tempura, kandierte Knoblauchcreme mit Gartensalbei



Geräucherte mediterrane Meeräsche, Ganache aus Sellerie und grünem Apfel, Algen-Tapenade und schwarzes Olivenöl



G e r i c h t e

Blumenkohlrisotto mit Zitrone, Haselnusspraline mit Kürbiskernöl, roher Blumenkohl



Frikadeller vom Bergschwein, cremiger Kürbis und Feigenketchup



K ä s e

Teller mit gereiften Käsesorten von den Cevennen bis zum Aubrac +12€



N a c h t i s c h

Rund um Ricard und Erdnüsse



Cremiger Zitronen-Kardamom, Buchweizen-Tuile mit Pfeffer und Tonic Verbena Granita

