



Unsere heutigen Empfehlungen

Matjes-Tatar mit Pfefferminze
und Mango-Chutney 18,00



Ravioli von der hausgemachten Entenstopfleber
mit in altem Portwein confierte Schalotten 19,00



Filet von der Dorade an Beurre Rouge, Passionsfrucht, Zuckerschoten, Karotten Julienne
35,00



*Seezunge nach Müllerin-Art « Belle Meuniere »
mit Petersilienkartoffeln 44,00*



Rosa gebraten Lammkaree Thymianjus , Kürbis-Sesam-Püree und Zucchini 35,00



Rinderfilet au Roquefort
An Kartoffeln Überraschung und jungem Blattspinat 45,00



Le dessert du jour 10,00