

Vorspeisen:

Wildpastete mit verschiedenen Zubereitungen von Roter Bete und Kirschen

Jakobsmuscheln mit verschiedenen Zubereitungen von Kürbis, Piztazien und eine Ziegenkäse-Mousse

Terrine von Gänsestopfleber mit Brioche-Brot und verschiedene Zubereitungen aus Feigen

Val dieu-Käse mit Pousse de blette, Aceto Balsamico, Zubereitungen von Knollensellerie und Roter Bete aus Salzkruste

Suppe:

Chefsuppe

Wildbrühe mit einem Wildwurf und ein Duxell von Pilzen

Kürbissuppe mit Flusskrebsschwänzen und Fünf-Gewürze-Crème fraîche

Zwischengerichte:

Surf & Turf 2.0; Knusprig gebratenes Kalbsbries mit einer Ravioli von Scampi, Hummeschaum und Meeresbananen

Ballontine von Geflügel- und Entenleber, Vanille-Sauerkraut und mit Vanille aromatisierte Geflügelsoße

Hauptspeisen

Hirschrückenfilet mit Hausgemachter Balkenbrühe, eigener Soße mit Gewürzen, serviert mit Gemüse der Saison

Tournedos rossini mit Kartoffelrösti, Entenleberlocken und eine Madeira-Soße

Lendensteak, serviert mit Sauce Hollandaise, Pommes fondant und passender Gemüsebeilage

Entenbrustfilet und eine Frühlingsrolle von der Keule mit Kürbiscreme, und eigene Soße mit Thymian und Orange

Fisch des Tages, serviert mit Gemüse und eine passende Soße

Gefüllte Aubergine mit Perl Couscous, Fetakäse und ein Schaum von Parmesankäse