

# **MENÜ „BROSSERIE“**

**07.04-11.04.2026**

## **SAUERTEIG „2020“ & HEUMILCHBUTTER**

### **AMUSE BOUCHE**

#### **GILLARDEAU AUSTERN**

KLASSISCH MIT SCHALOTTENVINAIGRETTE (PRO STK. 8 EUR)

ODER

MIT DILL-VINAIGRETTE UND UMAI KAVIAR

(19 EUR)

### **LES ENTRÉES**

ROUGET, ESCABECHE, FENCHEL, SAUCE ROUILLE (48 EUR)

-

ENTENLEBER-TERRINE, QUITTE, TRÜFFEL, BRIOCHE (58 EUR)

-

KRUSTENTIER-BISQUE, GEBRATENE LANGOUSTINE, FRÜHLINGSLAUCH  
(53 EUR)

-

RINDERTATAR, WACHTEL-SPIEGELEI, BALSAMICO-ZWIEBELN (28 EUR)

### **LES PLATS PRINCIPAUX**

POISSON DU JOUR, GRÜNER SPARGEL, BEURRE BLANC, ERBSEN (54 EUR)

-

STEAK AU POIVRE, WILDER BROKKOLI, POMMES DAUPHINE (54 EUR)

### **DESSERT**

CHOU VANILLE, TONKABOHNE (16 EUR)

MOUSSE AU CHOCOLAT, BEEREN, CANELÉ EIS (16 EUR)

COUP COLONEL (6 EUR)