

Gourmet Menü

Gänselebervariation:

Mousse auf Baumkuchen, Terrine, Gänselebereis 27,50 €

Kabeljau „vierge“ auf mediterranem Gemüse 24,50 €/32,50 €

Gebratenes Brées auf Kohlrabirossette, Trüffelbutter 21,50 €/29,50 €

Lammcarrè unter einer Kräuterkruste, Ratatouille, Kartoffelgratin 34,50 €

Variation von der Schokolade 11,50 €

4-Gang 69,00 € 5-Gang 79,00 €

Vorspeisen

<i>6 Stück rohe Austern, fine de claire Nr.3</i>	<i>18,00 €</i>
<i>6 Stück gratinierte Austern</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Salat Scampí, Rouget, Avocado in Orangen-Ingwer-Sauce</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Salat „Ríche“, Hummer auf Poveraden und Gänseleberterríne</i>	<i>34,50 €</i>

Hauptgänge

<i>Kalbskotelette für zwei am Tisch tranchiert, Tomaten-Estragonjus, Annakartoffeln</i>	<i>p.P. 37,50 €</i>
<i>Bouillabaisse mit Rouille und Aioli, als Vorspeise (24,50 €)</i>	<i>38,50 €</i>
<i>Steinbutt und Langustino auf Chicorée, zweierlei Saucen</i>	<i>42,50 €</i>
<i>Dorade auf der Haut gebraten, Zucchini-Kartoffel, Anchovisbutter</i>	<i>29,50 €</i>

Desserts

<i>Krokant halbgefrorenes mit Pralinenmousse</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Crêpes Suzette mit Grand Marnier</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Passionsfruchttörtchen mit seinem Sorbet, Papaya-Mangoragout</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Ziegenkäse-Auswahl vom Eifeler Vulkanhof</i>	<i>12,50 €</i>