

Menü „ Chopelin “ 48,00 €

Porc ibérique – Iberico Schwein

Schweinerücken-Pastrami / mariniertes Gemüse-Pilz-Salat / Süßkartoffel-Crème

oder :

Boeuf – Rind (+ 5,00 € Aufpreis)

Kurz gebratene Filet-Scheiben / Trüffel-Pannacotta / Schaloten-Confit

Ombre chevalier - Seesaibling

Zitronen-Perlnudel-Risotto / Kerbel-Schaum / Zitronen-Confit

oder :

Turbot – Steinbutt (+ 5,00 € Aufpreis)

Sauerkraut-Mousseline / Speck-Crumble / Champagner-Beurre-Blanc

Lapin - Kaninchen

Rücken im Serano-Salbei-Mantel / Tomaten-Polenta / Oliven-Jus

oder :

Veau - Kalb (+ 5,00 € Aufpreis)

Filet unter der Brioche-Kruste / Morchel-Risotto / Portwein-Pfeffer-Sauce

Abrico - Aprikose

Variation : Crème Brûlée / Savarin / Sorbet

oder :

Fromage Blanc - Topfen (+ 3,00 € Aufpreis)

Topfen-Vanille-Mousse / Waldfrüchte / Himbeer-Coulis / Brombeer-Schmand

oder :

Assiette de fromage – Käseteller

Weinbegleitung :

- **+ 15,00 € (3 x 0,1 l + 5 cl Dessertwein oder 0,1 l Rotwein zum Käse)**