

## **Menü „ Chopelin “ 48,00 €**

### **Cerf - Hirsch**

Hausgemachte Terrine / Preiselbeer-Birnen-Chutney / Butter-Brioche  
oder :

**Langustine – Kaisergranat ( + 5,00 € Aufpreis )**  
Roulade und Tempura / Algen-Salat / Limetten-Crème

---

### **Seesaibling – Omble chevalier**

Rote Beete-Perlnudeln / Zitronen-Confit / Schnittlauch-Pesto-Sauce  
oder :

**Loup de Mer – Wolfsbarsch ( + 5,00 € Aufpreis )**  
Ratatouille-Mousseline / Kartoffel-Stroh / Safran-Sauce

---

### **Pintade - Perlhuhn**

Gefüllte Brust / Apfel-Senf-Ragoût / Cidre-Wacholder-Sauce  
oder :

**Veau - Kalb ( + 5,00 € Aufpreis )**  
Filet mit Schwarzbrot-Kruste / Trüffel-Pilz-Risotto / Portwein-Sauce

---

### **Pomme - Apfel**

Im Glas : Kompott / Gewürz-Crumble / Calvados-Schaum  
oder :

**Chocolat - Schokolade ( + 3,00 € Aufpreis )**  
Schokoladen-Schnitte / Orangen-Champagner-Ragoût / Marzipan-Eis  
oder :

**Assiette de fromage – Käseteller**

### **Weinbegleitung :**

- **+ 18,00 € ( 3 x 0,1 l + 5 cl Dessertwein oder 0,1 l Rotwein zum Käse )**