

Menü „ Chopelin “ 48,00 €

Porc-ibérique - Iberico-Schwein

Rücken in Teryaki-Ananas-Marinade / Chili-Ingwer-Gemüse / Kokos-Quinoa

oder :

Crevettes rouges – Rote Garnelen (+ 5,00 € Aufpreis)

Gebraten / Blutorange / Büffel-Mozarella / Basilikum-Schaum

— — —

Loup tigré - Steinbeißer

Filet im Lardo-Speck-Mantel / Graupen-Risotto / Mangold / violette Senf-Sauce

oder :

Turbot - Steinbutt (+ 5,00 € Aufpreis)

Brunnenkressen-Kartoffel-Mousseline / Gemüse-Stroh / Champagner-Beurre-Blanc

— — —

Lapin- Kaninchen

Gefüllter Rücken / Kartoffel-Apfel-Küchlein / Erbsen / Estragon-Sauce

oder :

Boeuf - Rind (+ 5,00 € Aufpreis)

Filet / Mais-Crème / Süßkartoffel-Pommes / Barbecue-Jus

— — —

Framboise - Himbeer

Im Glas : Himbeer / Mascarpone / Basilikum / Crumble

oder :

Mangue - Mango (+ 3,00 € Aufpreis)

Mango-Törtchen / Champagner-Süppchen / Früchte-Kaviar

oder :

Assiette de fromage – Käseteller

Weinbegleitung :

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