

Menü „ Chopelin “ 48,00 €

Sanglier - Wildschwein

Dreierlei : Pastete / Schinken / Praline / Zwiebel-Pfeffer-Confit

oder :

Canard @ Foie Gras – Ente @ Stopfleber (+ 5,00 € Aufpreis)

Terrine und Crème Brûlée / Mohn-Brioche / Birnen-Chutney (+ 3,00 €
Süßwein)

Sandre - Zander

Kross gebraten / Schwarzwurzeln / Linsen / Cidre-Beurre-Blanc

oder :

Lotte – Seeteufel (+ 5,00 € Aufpreis)

Lardo-Speck-Mantel / Langostino-Spätzle / Topinambour / Vanille-Schaum

Canard - Ente

Barbarie Brust / Orangen-Polenta / Ingwer-Spitzkohl / Portwein-Sauce

oder :

Cerf - Hirsch (+ 5,00 € Aufpreis)

Rücken mit Kaffee-Haube / Navetten-Ragout / Ofen-Kürbis / Bergpfeffer-
Sauce

Clémentine - Clementine

Im Glas : Kompott / Sorbet / Mascarpone-Espuma

oder :

Chocolat - Schokolade (+ 3,00 € Aufpreis)

Schokoladen-Schnitte / Banane / Tonkabohne / Kokosnuß-Schokoladen-
Sorbet

oder :

Assiette de fromage – Käseteller

Weinbegleitung :

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