



Vorspeisen

Duett von der Conference Birne, gekocht und als Kompott auf Fourme d'Ambert - Joghurt Crème, gerösteten Haselnüssen und Waldhonig-Vinaigrette ^{1,3,22,23ha}	12,00 €
Geräucherte Entenbrust auf Feigen-Mostarda, pochierter Feige und belgischem Chicorée ^{1,3,25,27}	14,00 €
Lachs-Seeteufel Carpaccio, Blutorangen Granité und Distelöl Vinaigrette mit Friseésalat ^{1,3,19,24,27}	16,00 €
Lauwarme confierte Entenkeule, Sherry-Trüffel Glasur auf du Puy Linsensalat ^{27,29}	15,00 €
Drei Austern „Fines de Claires“, Pumpernickel und Schalotten-Rotwein-Vinaigrette ^{16ro,27,29}	9,00 €
Vorspeisenvariation (für zwei Personen) Ardenner Schinken auf Bauernbrot, geräucherte Entenbrust an Chicoréesalat, Feigen-Mostarda, kleine Trüffelbouletten, Wildpaté mit Monegasque Sauce, Rilette von geräucherter Forelle, Crevetten Cocktail dazu Brot, Brioche und Fassbutter ^{16we,16ro,19,22,25,27,29}	29,00 €

Warme Vorspeisen/Zwischengänge

Sellerie-Trüffelsamtsuppe, Honig-Walnusscroûtons ^{16we,22,24}	10,00 €
Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Waldhonig, Karamell-Pinienkern-Vinaigrette mit Rosinen und Winterportulak ^{16we} (als Hauptgang: 22,00 €)	14,00 €



Hauptspeisen

Duett vom Kalb - gebratener Rücken und geschmorte Backe, 36,00 €
glasierte Chantenay Möhren, Kartoffel-Sellerie-Mousseline
an Estragon Cremesauce ^{1,3,22,24}

Gebratenes Sûprème vom Perlhuhn, 28,00 €
Wirsing a la Creme mit eingelegter Aprikose
und Pommes Dauphine ^{16we,18,22,24}

Dry Aged Entrecôte vom Limousin-Rind aus der Region, 39,00 €
Haricots Verts, Pommes Fondant
und Sauce Béarnaise ^{1,3,18,22,24}

Gebratener "Skrei" Winterkabeljau mit Pancetta, 32,00 €
Porree-Meerrettichsahne, Kartoffelpüree
und Beurre Blanc ^{16we,18,19,22,24}

Grünkern-Risotto mit Kohlrabi und Buchenpilzen, 22,00 €
Schwarzwurzel und jungem Feldsalat in Haselnussöl ^{16we,22,23ha}

Kindergерichte

Maishähnchen-Nuggets, 9,00 €
Pommes und Tomatensauce ^{1,3,16we}

Fischstäbchen, 8,00 €
Kartoffelpüree und Rahmspinat ^{1,3,16we,18,22,24}



Desserts

Eistörtchen von karamellierter weißer Schokolade und Rosmarin, Eierlikörschaum und Victoria Mandeln <small>1,3,16we,18,22,23ma,27</small>	9,00 €
Schokomousse à la Paul Bocuse im Mürbeteig Tartelette, frischen Himbeeren und Mandel-Korallenhippe <small>1,3,16we,18,22,23ma</small>	12,00 €
Hausgemachtes Clafoutis mit Sauerkirschen, Kirschbrandschlagrahm und belgischem Schokoladen-Eis <small>1,3,16we,18,22,27</small>	12,00 €
Café Complet, Petit Fours und Friandises <small>1,3,11,16we,18,22,23ma,23pi,23ha,27</small>	9,50 €
Das "i-Tüpfelchen" Hauch von Schokoladenmousse mit einem Espresso <small>1,3,11,22,23ma,23pi</small>	5,00 €
Kleine Käsevariation, hausgemachtes Fruchtebrot und Feigen-Confit <small>1,3,16we,22,23ha,23ma,23wa</small>	12,00 €