



Wildkraftbrühe
mit Kräutercrepe, Knusper und Hirschschinken
Gluten, Laktose, Milcheiweiß, Eiweiß, Sellerie
venison consommé with crêpe and deer ham

Gebratene Gänseleber
auf Cassissoße, Apfelchutney, Feldsalat und Brioche
Laktose, Milcheiweiß, Sellerie, Gluten, Senf, Ei und Schalenfrüchte
goose liver on cassis sauce with apple chutney, field salad and brioche

Norwegischer Winterkabeljau „Skrei“
auf Estragon-Senfsoße, geschmorter Steckrübe,
Petersilienwurzel und Radicchio
mit Pariser Kartoffeln
Laktose, Milcheiweiß, Gluten, Sellerie
cod fillet „skrei“ on tarragon sauce, stewed turnip, parsley root and radicchio,
with Parisian Potatoes

Eierlikörparfait
mit Schokolade, heißen Vanille-Kirschen,
Sahne und Krokantippe
Laktose, Milcheiweiß, Gluten, Ei
egg liqueur-parfait with hot vanilla cherries and brittle

oder/or

Französische Käseauswahl
mit Trauben, Feigensenf und Pekannüssen
Brot und Butter
Laktose, Milcheiweiß
french cheese with grapes, fig-mustard and Pecan

€ 46,00