



## 'MENU FRANÇAIS'

### AMUSE BOUCHE

Quiche Lorraine

### VORSPEISE

Zwiebelsuppe mit Crostini vom „Bleu d'Auvergne“ vom Maître Waltmann

8,00 €

### ZWISCHENGERICHT

Tartar vom Saibling mit Beluga-Linsen-Salat,  
Croûtons und Oktopus vom Grill

18,00 €

Sancerre Blancs, Domaine du Carrou, Loire, AOC 0,1l

### HAUPTGERICHT

Barbarie Entenbrust à l'Orange mit Kartoffelpüree und kleinem Gemüse

28,00 €

Côtes du Rhône Reserve, Famille Perrin 0,1l

### DESSERT

Duett von Tarte au chocolat noir und Mousse au chocolat blanc

10,00 €

Kerner, Weingut Quint 0,1l

### MENU

55,- €

MENU INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG UND 2 KLEINE FLASCHEN WASSER

69,- €