

Simon Lareses Degustationsmenü im Februar

Duett von der Langoustine

Avocadoterrine mit pochierter Langoustine & Tatar mit Limonenaromen

Duet of langoustine

terrine of avocado and langoustine & tatar with lime flavors

Erbсенcremesüppchen

mit gebackenem Wachtelei

Velouté of green peas

with baked quail egg



Gedämpfter Skrei

mit Enoki-Pilzen, grünem Spargel, Tomatenkonfit
und leichtem Curryöl

Steamed Atlantic codfish

enoki mushrooms, green asparagus, tomato confit, light curry oil

Lammrücken unter der Mandelkruste

mit roten Gewürz Zwiebeln, weißer Polentaschmitte
und Petersiliensauce

Saddle of lamb under an almond crust

spiced red onions, polenta, parsley sauce



Käse vom Wagen von Affineur Tourette aus Straßburg

mit hausgemachten Chutneys

Cheese from the trolley with homemade chutneys

Kaffee & Tee

Mandelbiskuit mit Kaffee & Schokoladengranité
schwarzer Tee & Karamell-Espuma

Coffee & tea

almond biscuit with coffee & chocolate granité

black tea & caramel espuma

€ 65

Drei-Gang-Menü

Three course menu

€ 95

Drei-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen

Three course menu including corresponding wines

€ 119

Sechs-Gang-Menü ohne Wein

Six course menu excluding wine

€ 169

Sechs-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen

Six course menu including corresponding wines