

DER SONNENBERG

14,00

Ziegenkäse in zwei Wege, 18-monate Ibaïama Schinken, Panna Cotta Ziegenkäse, Granny Smith Vinaigrette

DIE BURRATINA

14,00

IGP Burratina, Carpaccio aus altmodischen Tomaten, Olivenöl, weißer Balsamico, Tomatensorbet

DAS FOIE GRAS

21,00

Mit Gewürztraminer mariniert und bei niedriger Temperatur gekocht, saisonales Chutney, geröstetes Landbrot

DIE GARNELEN

14,00

Gerade geröstete Kumbawa-Schale, hausgemachte Sesamcracker mit zwei Sesamkörnern, frische Kräuter, Avocado-Eis





DER ZANDER "SIMONE"

25,00

Herkunft: Frankreich Pochierte Filets, Foie Gras, marinierter Rotkohl, frische Tagliatelle, Sylvaner Weiße Butter

DIE FORELLE

16,00

<u>Herkunft:</u> Frankreich Gebratenes Filet, Mandelbutter, gedämpfte Kartoffeln, Gemüse der Saison

DAS KALB

22,00

<u>Herkunft:</u> Frankreich Kalbsbraten, Rosmarinsaft, Gemüse der Saison, Kartoffelpüree mit Trüffel

DIE ENTE

21,00

<u>Herkunft:</u> Barbary des Elsass Gebratene Brust, "Vénéré" Risotto, Entensaft, kleines Gemüse

DER RINDFLEISCH

21,00

<u>Herkunft:</u> Vintage Beef, England Gegrillter "Diamand", Pinot Noir Béarnaise, hausgemachte Pommes, Gemüse der Saison

DER SCHWEINFLEISCH

24,00

<u>Herkunft:</u> Iberischer Pluma Serviert nur gegrillt, BBQ-Sauce, Pont-Neuf-Kartoffeln, Gemüse der Saison

zubereitet.



DER HIBISKUS

9,00

Duftenden Crème Brûlée, Hibiscus Coulis, Erdbeereis

DAS SCHOKOLADE

9,00

Extra-Bitter Fondant mit Rotpfeffer von Phu Quoc, Dulcey Ganache, Zéphyr Eis

DIE FIG

9,00

In Rotwein und elsässischem Tannenhonig geröstet, Bibeleskaes-Eis

DAS EXOTISCHE

9.00

Gefüllte Éclair, cremige Mango, kandierte Ananas mit Vanille aus Madagaskar, Kiwi und grünem Apfel Sorbet



9,00

Wagen mit frischem und gereiftem Käse, ausgewählt von der HAAG Bauernhof