

MENU AVRIL – APRIL

ENTRÉE

Scampis | épinard | fèves du marais | mascarpone | Limoncello

Tartare de bœuf | capres | parmesan | tomates cerises |
Lambertus Peated

Pois chiches | carottes | fruits rouges | brocoli | cacahuètes |
gingembre

PLAT

Cochon confit | bière au whisky | sirop d'érable | patates douces

Saumon | déclinaison de chou | Nova Orange sanguine

Artichaud | pignons de pin | épinard | parmesan

DESSERT

Assortiment de fromages

Tiramisu | Woodberries | fraise

VORSPEISE

Scampi | Spinat | Sumpfbohnen | Mascarpone | Limoncello

Rindertatar | Kapern | Parmesan | Kirschtomaten |
Lambertus Peated

Kichererbsen | Möhren | rote Früchte | Brokkoli | Erdnüsse |
Ingwer

HAUPTGERICHT

Kandierte Schwein | Whiskybier | Ahornsirup | Süßkartoffeln

Lachs | Kohlvariationen | Nova Blutorange

Artischocke | Pinienkerne | Spinat | Parmesan

DESSERT

Käsesortiment

Tiramisu | Woodberries | Erdbeere

*Certains plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous questionner en cas de doute !
Einige Gerichte können Allergene beinhalten. Bitte befragen Sie uns im Einzelfall!*