

MENU MAI – MAI

ENTRÉE

Canard | fruits rouges | figues | gin Pink 1836 | grenade | roquette

Truite | radis | raifort | mangue | coriandre | whisky Lambertus Peated (tourbé)

Carottes | crumble | coriandre | Pecorino

PLAT

Saltimbocca | sauge | Limoncello | légumes printaniers | mozzarella

Filet de rouget | rhubarbe | tomates cerises | miel | épices | Lambertus Smooth

Chili sin carne | crème aigre | chips de maïs

DESSERT

Assortiment de fromages

Rhubarbe | amandes | fraises

VORSPEISE

Ente | rote Früchte | Feigen | Pink Gin 1836 | Granatapfel | Rucola

Forelle | Radieschen | Meerrettich | Mango | Koriander | Lambertus Whisky Peated (getorft)

Karotten | Crumble | Koriander | Pecorino

HAUPTGERICHT

Saltimbocca | Salbei | Limoncello | Frühlingsgemüse | Mozzarella

Rotbarbenfilet | Rhabarber | Kirschtomaten | Honig | Gewürze | Lambertus Smooth

Chili sin Carne | saure Sahne | Maischips

DESSERT

Käseauswahl

Rhabarber | Mandeln | Erdbeeren

*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!*