

Restaurant Menü

Eins

1

VORSPEISE

GÄNSELEBER

Martini Aprikosen, gebackene Brioche
(23,00)

2

ZWISCHENGANG

SKREI

Rote Bete, leichte Weißwein-Senfsauce
(19,00)

3

HAUPTGANG

BARBARIE ENTENBRUST

Cognacsauce, Wurzelgemüse
(32,00)

4

KÄSE

DORA´s LIEBLINGSKÄSE

vom Affineur Waltmann aus Erlangen
(12,50)

3 Gang 65,00 (ohne Skrei)

4 Gang 75,00

Menü bitte Tischweise bestellen



Allein schon die Bezeichnung
„Geflügel aus der Bresse“
steht für eine fantastische Qualität.

Claude Miéral

setzt dem ganzen noch die Krone auf.

Von den derzeit 400 Bresse-Züchtern hat Miéral 40 ausgewählt, die seinen hohen Anforderungen entsprechen

Restaurant Menü

Zwei

1

VORSPEISE

GILLARDEAU AUSTERN Nr. 2

Zitrone, Pumpernickel, Butter
(16,00)

2

ZWISCHENGANG

LABEL ROUGE LACHSFILET

Confiert in Nussbutter, Schnittlauch, Zitrone, Maldon Salz
(16,00)

3

ZWISCHENGANG

MIERAL TAUBENBRUST

Rote Bete
(35,00)

4

HAUPTGANG

IRISCHES RIND

Burgunderjus, Bäckchen, Filet, Wintergemüse
(33,00)

5

DESSERT

PASSIONSFRUCHT

Safraneis
(12,50)

4 Gang 69,00 (ohne Austern)

5 Gang 89,00

Menü bitte Tischweise bestellen



Gillardeau

Kenner bezeichnen die Austern der Familie Gillardeau als die Besten. „Special de Claire“ – eine Qualitätsstufe über den „Fine de Claire“. Geschätzt für Ihren hohen und festen Fleischanteil und besonderen Geschmack.

Gezüchtet an der französischen Atlantik Küste zwischen La Rochelle und der Ile d’Oléron. In dieser Region kommt eine bestimmte Alge vor, die für den einzigartigen Geschmack verantwortlich ist.

Jede Gillardeau Auster wird einzeln mit einem
lasergravierten G gekennzeichnet