



MENÜ

3-Gänge: *Consommé / Jakobsmuscheln / Dessert* à 49,00 EUR* / Pers
 4-Gang-Menu à 62,00 EUR* / Pers

Amuse-Bouche

“Kale Brod” (Roastbeef) / Rote Bete / Luxemburger
 Senf / Sauerampfer-Mayonnaise / Brioche 15,00

Consommé vom Kalb / Maufel-Tasche *gefüllt mit* 15,00
 Kalbszungen-Ragoût / Geröstete Schalotten / Wurzelgemüse

Jakobsmuscheln 27,00
 Kartoffel-Rösti / Zweierlei von der Möhre / Estragon-Öl /
 Crémant-Schaumsauce

Dessert 9,50
 Käsekuchen-Crème / Riegel von Nuss & Trockenobst /
 Brombeer-Eis / Mandel-Crisp

Unser Küchenchef empfiehlt außerdem ...

Vegetarisches Gericht 21,00
 Artischocken / Getrüffeltes Purée v. Wurzelgemüse /
 Steinpilze / Perlzwiebeln / Elbling-Velouté

Coq au Riesling 19,00
 Franz. Maishähnchen / Schalotte / Estragon-Trauben /
 Pommes Allumettes

Rinderfilet gegrillt 29,00
 Hokaido-Kürbis / Saurer Rotkohl /
 Mirabellen-Chutney / Schwarze Walnuss

Crème Brûlée / Pfirsich-Yoghurt-Eis / Sesam-Hippe 9,00

Unsere Auswahl für den kleinen Hunger

Sommerlicher Salat 12,00

Feldsalat / Trauben-Relish / gerösteter Speck / Kürbiskerne

Kleiner Salat als Beilage 7,50

Assiette “de maufel” (Teller für 2 Personen) 18,50

Pastete im Teig “Maufel” / Pâté Maison / Entenleber-Mousse /

Apfel / Zwiebel-Confit / Riesling-Gelee

Flammkuchen, Elsässer 12,00

Zwiebeln / Speck (Duroc) / Crème fraîche

Flammkuchen “du Chef” 12,00

Chicorée / Brie / Crème fraîche

Assiette Fromage 13,00

Käse-Auswahl* / Trauben / Apfel-Senf / Kleiner Brotkorb

* Unsere Käse-Sorten beziehen wir aus einer kleinen Schweizer Käserei (JUMI)

* Die Menü-Zusammenstellung ist eine Empfehlung unseres Küchenchefs. Andere Menü-Konstellationen sind möglich. **Menü-Komponenten können auch einzeln bestellt werden.**