

Mise en bouche du Chef

## **Menu**

### **Zum Apero unsere drei Klassiker**

#### **Copenhagen „Sparkling Tea Blau“ (Alkoholfrei)**

Der Champagner unter den Alkoholfreien Seccos  
Der Teecocktail besteht aus Grün, Weiß, Schwarz  
und Kräutertees mit Traubensaft und etwas Zitrone  
Frisch, lebendig und blumige Aromen.  
0,1 l / 15 €

#### **Vranken / Pommery 1976 Champagner Brut Nature**

Unser Weißer Haus-Champagner  
Lebhafte, anhaltende Perlage  
Ohne Dosage/ kein Zuckerzusatz  
0,1 l / 15 €

#### **Rose` Champagner Abelè 1757**

Er ist der Charmeur des Maison Abelé  
Rebsorten. 30% Chardonnay. 40% Pinot Noir 30% Meunier  
Reifung 3 Jahre  
0,1 l / 18 €

Vitello Tonnato „mal anders“, Kalbfleisch sous vide gegart  
und Sashimi vom Balfego Tuna, leckere Tunasauce  
mit Joghurt verfeinert, Sansyo Pfeffer, Kapern und Zitrone

### **Oder**

Feine Minestrone, die „Gemüsesuppe“  
mit Oliven, getrockneten Tomaten, Sardische Nudeln  
gegrillte Wilfanggarnelen und frische Kräuter

\*\*\*\*\*

Filet vom „Skrei“ aus den Lofoten mit Aromaten gebraten  
Tomaten-Ingwer Nage, mildes Caponata Gemüse  
Perlgraupenrisotto mit Bärlauch und Parmesan

### **Oder**

Badische Rinderroulade  
mit Speck, Zwiebel, Essiggurke, Karotte und Senf gefüllt  
Butterzart geschmort, leckere Sauce  
Kartoffelpüree und Rahmwirsing

\*\*\*\*\*

„Dessertvariation“  
Lassen sie sich von der Patisserie verwöhnen

3 Gang mit Suppe` € 72 // 3 Gang mit Crepe € 82  
4 Gang mit Crepe und Suppe` € 88