



Menu a 34,50 €

Foie gras di anatra, pane

°
Pastasfoglia ai funghi freschi alla crema

°
Lumache sgusciare all'aglio e al Riesling (vino), pasta con pane abbrustolito

°
Insalata di crauti al petto d'anatra affumicato (o salmone affumicato)

°
Filetto di lucioperca (pesce) in calzoni di patate, salsetta all'erba apollina

°
"Tartare" di salmone alle erbe

~~~~~

*Filetto di lucioperca (pesce) al Riesling (vino), pasta*

°  
*Médaglione di bottatrice al Pinot Noir (vino), verdure estive*

°  
*Petto di anatra arrosto, padella di funghi al ginepro*

°  
*"Civet" di anatra in amido al Rouge d'Alsace (vino), funghi freschi e pasta fatta in casa*

°  
*Filetto di bovino al pepe nero, gratin di patate fatto al forno*

°  
*Filetto di bovino "Wellington", funghi freschi e pasta fatta in casa*

°  
*Agnello con aglio, gratin di patate fatto al forno*

~~~~~

Fromaggio fresco di capra e pomodorini al basilico

°
Assortimento di formaggio, insalata alle noci

~~~~~

*Carpaccio di ananas fresca al frutti rossi, sorbetto*

°  
*Frutti rossi minestra con menta fresca*

°  
*Kouglof (gelato) al concentrato di lamponi*

°  
*Portata di frutti freschi, sorbetto e concentrato*

°  
*Mousse ai due cioccolati*

**VI PREGHIAMO DI FARE LA STESSA SCELTA PER OGNI COMMENSALIA - GRAZIE**

**REGIMI SPECIALI E ALLERGIE**

**Gli ospiti che soffrono di allergie varie e vegetariani, vegani e altri, faranno la loro scelta sul posto, tra i piatti che saranno offerti. Sarà applicato un supplemento di € 3 a persona**