

## L' ÉTABLE MENÜ

### Kulinarische Einstimmung

---

#### Gruß aus der Küche

---

#### Roh marinierte Jakobsmuschel

Melone / Pinienkerne / eingelegter Spargel / Basilikum

---

#### Gebratene Gänseleber

Süßkartoffel / Apfel / Zwiebel / Trüffel

---

#### Geflämmter Langostino

Koshihikari Reis / Rettich / Mango / Krustentierschaum

---

#### Loup de Mer

Spinat / Wachtelei / Schwarzwälder Schinken / Parmesansud

---

### Kulinarische Erfrischung

---

#### Lammkarree

Gebackene Bohne / Polenta / fermentierter Knoblauch  
Pimenton de la Vera-Hollandaise

---

#### Mousse vom alten Gouda

Feige / Pâte Brisée / Balsamico

---

#### Elsässer Pflaume

Ingwer/ Ivoire Schokolade / Salzkaramell-Eis

---

#### Kulinarischer Ausklang

##### als 3-Gang Menü € 89

Jakobsmuschel / Lammkarree / Elsässer Pflaume

##### als 4-Gang Menü € 109

Jakobsmuschel / Loup de Mer/ Lammkarree / Elsässer Pflaume

##### als 5-Gang Menü € 129

Jakobsmuschel / Gänseleber / Loup de Mer / Lammkarree / Elsässer Pflaume

##### als 6-Gang Menü € 149

Jakobsmuschel / Gänseleber/ Langostino / Loup de Mer / Lammkarree / Elsässer Pflaume

##### als 7-Gang Menü € 159

## À LA CARTE

### VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

**Roh marinierte Jakobsmuschel**  
Melone / Pinienkerne / eingelegter Spargel / Basilikum  
€ 38

---

**Gebratene Gänseleber**  
Süßkartoffel / Apfel / Zwiebel / Trüffel  
als Vorspeise € 42  
als Zwischengang € 52

### ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

**Geflämmter Langostino**  
Koshihikari Reis / Rettich / Mango / Krustentierschaum  
als Zwischengang € 42  
als Hauptgang € 54

---

**Loup de Mer**  
Spinat / Wachtelei / Schwarzwälder Schinken / Parmesansud  
als Zwischengang € 42  
als Hauptgang € 52

---

**Lammkarree**  
Gebackene Bohne / Polenta / fermentierter Knoblauch  
Pimenton de la Vera-Hollandaise  
€ 54

### DESSERT & KÄSE

**Elsässer Pflaume**  
Ingwer / Ivoire Schokolade / Salzkaramell-Eis  
€ 18

---

**Mousse vom alten Gouda**  
Feige / Pâte Brisée / Balsamico  
€ 16