

aperitifempfehlung:
menger krug rosé 0,1 l € 5,50

daniel stütz empfiehlt:

lauwarme schwarzwälder forelle
auf wasabigurken und wachtelei



filet vom sankt petersfisch
mit gebratener garnele und safran-curry-fond



tomatenessenz mit basilikumravioli



rücken vom maibock
mit walnuss und frischen pfifferlingen



schokoladensoufflé
mit frischen erdbeeren und stracciatellaeis

5 – gang – menü für 68,00 pro person
ab 2 personen

| | les entrées | |
|--|--------------------|-------|
| mesclunsalat mit frischen wiesenkräutern und gratiniertem ziegenkäse | € | 14,00 |
| vitello tonnato " le cassoulet style " | € | 19,00 |
| <hr/> les potages | | |
| gazpacho geeist und leicht geliert mit basilikumpesto und gebratenen garnelen | € | 8,00 |
| bouillabaisse von edelfischen mit sauce aioli und knoblauchbrot | | |
| als zwischengericht | € | 14,00 |
| als hauptgericht | € | 25,00 |
| <hr/> les hors-d'oeuvre | | |
| gebratene gänseleber auf balsamicokirschen | € | 20,00 |

les poissons

| | | |
|--|---|-------|
| kross gebratener wolfsbarsch mit frischen pfifferlingen und ochschwanzravioli | € | 30,00 |
| lauwarmer wildlachs mit gurken, radieschen und meerrettich | € | 29,00 |

les viandes

| | | |
|--|---|-------|
| filet vom weideochsen unter der petersilienkruste mit sautierten steinpilzen und steinpilz – crêpes | € | 31,00 |
| confiertes filet vom milchkalb mit frischen erbsen, pfifferlingen und risotto | € | 30,00 |

la recommandation du mois

| | | |
|--|---|-------|
| ganzer kanadischer hummer ausgelöst mit spaghetti und frischen erbsen | € | 38,00 |
| rücken vom maibock mit walnuss und frischen pfifferlingen | € | 35,00 |

weinempfehlung des monats:

| | | | |
|------|--|---|-------|
| 2007 | iphöfer kronenberg silvaner kabinet trocken hans wirsching | € | 26,00 |
|------|--|---|-------|