

5 GÄNGE MENÜ

MENU À 5 SERVICES

AMUSE-BOUCHE

Austern-Tartar • Champagner Mousse
Tartare d'huitres • mousse de champagne

Entenleber-Makrönchen • Porto
Macaron au foie gras • porto

Gebeitzter Lachs • Whisky • Kardamom
Gravlax de saumon • whisky • cardamome

Panna Cotta vom geräucherten
luftgetrockneten Rind
Panacotta de bœuf fumé et séché

« Bloody Mary » sorbet • konfiertes Sellerie
Sorbet « Bloody Mary » • céleri confit

KALTE VORSPEISE

ENTRÉE FROIDE

Hummercocktail • Gemüse
Wodka-Fizz-Espuma • Blinis • Gold Kaviar
*« Cocktail » de homard • petits légumes
espuma de vodka fizz • blinis • caviar Gold*

WARME VORSPEISE

ENTRÉE CHAUDE

Kalbsrücken • Jakobsmuscheln • Blutwurst-
Ravioli aufgeschäumte Gelbweinsauce •
schwarzer Trüffel

*Carré de veau • noix de St-Jacques
raviole de boudin noir
écume et sauce au vin jaune • truffe noire*

HAUPTGANG | PLAT PRINCIPAL

Lendenstück vom Dry Aged Rind
Topinambur-Püree • junges Gemüse
Entenlebersauce • Armagnac

*Faux-filet de bœuf Dry Aged
purée de topinambour • jeunes légumes
sauce au foie gras • Armagnac*

DESSERT

Grand Cru Schokoladen-Taler
Zitronen-Tequila Herz • weißes Schokoladeneis
*Palet de chocolat Grand Cru
cœur de Tequila citronné • glace au chocolat blanc*



BELETAGE
EVENT LOCATION WEMPERHARDT