



**DINNER  
CLUB**

# MENU

## **vorweg**

Gelbflossen Thunfisch  
oder

Gebäck von Ziegenkäse mit Rosmarin Honig  
*confierte Tomate / grüne Bohne / rote Zwiebel / Bio-Landeier / Kartoffelcrunch*

## **zwischen**

Pot au feu du atlante

*Jakobsmuschel / Pulpo / Garnelen / Muschel*

## **Hauptgericht**

Rinderfilet / ungestopfte Gänseleber / Trüffeljus  
grüner Spargel / Kartoffelgratin

oder

Endivien Tarte / grüner Spargel / Ei / Trüffel

## **Nachspeise**

Original Beans Edelweiss / Haselnuss / Cassis

Eine vegetarische Variante des Menüs bereiten wir  
ausschließlich auf verbindliche Vorbestellung zu.

05. + 06. APRIL

### **3 Gänge**

Vorspeise | Hauptgang | Dessert oder Käsegang  
63€ / vegetarisch 55 €

### **3 Gänge inkl. Zwischengang**

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang  
Zwischengang | Hauptgang | Dessert  
jeweils 72€

### **4 Gänge**

Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert  
82 €

Wir möchten darauf hinweisen, dass einzelne Komponenten des Menüs aus  
saisonalen oder bezugstechnischen Gründen variieren können.



FRENCH CLASSICS