

Douce Steine

MENU DOUCE SAISONNIÈRE

Stüden

308

Amuse-Bouche

- o -

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele & Filet vom Kalb
Avocado, Fenchel, Yuzu, Palmherzen, Kapuzinerkresse

- o -

Délice von der Morchel mit Estragon
Perlen vom Chantecler Apfel

- o -

Glacierte Seezunge mit Eigelb, Spargelspitzen & Magnolienblüte
aus unserem eigenen Garten, Bucheckern, Kerbel

- o -

Tranche vom Zander, bretonischer Hummer & Kopfsalatherzen
mit zarten Aromen von Waldmeister und Minze
(als kleinen Gang zusätzlich | 78)

- oder -

Milchlamm aromatisiert mit Verbene Pfeffer & Zitrone
auf einem Coulis von Blatt Petersilie, Wildkräuter,
Auberginen Bonbon und ein Zucchini kissen

- oder -

pochiertes Filet vom Bison & Gänseleber unter dem Sellerieblatt,
auf einer Essenz von Ochsen Schwanz und Limonentee, Berberitzen
dazu, Tatar vom Filet mit Imperial Kaviar, Sauerrahm

(Aufpreis | 45)

- o -

Rosa Rhabarber & Gariguetten-Erdbeere,
Rosmarin, Hibiscus und Vanille

- o -

Friandises



Sauce Steibel

INDIVIDUALISIEREN SIE DAS MENU

avec vos plat préférés

Unsere Gänseleberterrine mit grünem Pfeffer,
marinierte Artischocken 'poivrade' und Ananas

— 0 —

Langustine Royal, verfeinert mit rotem Kampot Pfeffer
auf rosa Grapefruit, Olivenöl

— 0 —

Kalbskopf & Herzbries, Languste, Burgunderschnecke,
Agnolotti von Brennnessel, Kapern und Liebstöckel

— 0 —

Froschschenkel à la Provençale mit mildem,
jungem Knoblauch und Petersilie

als zusätzlicher Gang serviert | 78
im Rahmen des Menüs austauschbar | 38
als Alternative zum Délice | 58



Valrohna Zartbitterschokolade
mit Ingwer, Mango und Basilikum | 48
Aufpreis | 25

Käse vom Wagen Affineur 'St. Nicolas' | 48
an Stelle des Desserts, Aufpreis von | 25