

**Entrées | Vorspeisen | starters**

---

**Crème de marrons au cognac et aux cèpes aigre-doux | 19**

Marroni-Cremesuppe mit Cognac und süss-sauren Steinpilzen

Chestnut cream soup with cognac, sweet and sour porcini mushrooms

**Tartelette aux truffes et au poireau, salade de mâche à la vinaigrette aux pommes de terre, noix grillées | 22**

Trüffel-Lauch-Tartelette, Nüsslissalat mit Kartoffeldressing, geröstete Baumnüsse

Truffle and leek tartelett, lamb's lettuce with potato dressing, roasted walnuts

**Coquilles Saint-Jacques à la crème de betterave, chips de topinambour | 25**

Jakobsmuscheln mit Randencreme und Topinambur-Chips

Scallops with beetroot cream, topinambur chips

**Principaux | Hauptspeisen | mains**

---

**Coq au vin, lardons, champignons, purée de pommes de terre et de céleri, carottes au four | 40**

Hahn in Rotwein geschmort, Speck, Champignons, Kartoffel-Selleriepüree, Ofenkarotten

Cock braised in red wine, bacon, mushrooms, potato and celery puree, oven carrots

**Filet de lotte sur risotto au romarin et au safran, chou plume rôti | 51**

Seeteufelfilet mit Rosmarin-Safran-Risotto, gerösteter Federkohl

Monkfish fillet with rosemary and saffron risotto, roasted kale

**Nouilles aux marrons à la crème de calvados, choux de Bruxelles et airelles rouges | 29**

Marroni-Tagliatelle an Calvados-Rahmsauce mit Rosenkohl und Preiselbeeren

Chestnut noodles with calvados cream sauce, Brussels sprouts and cranberries

**Dessert | süsse Verführung | sweet temptation**

---

**Gâteau aux noisettes et à la cannelle, pruneaux au porto | 15**

Haselnuss-Zimt-Kuchen mit Portwein-Zwetschgen

Hazelnut and cinnamon cake with port wine plums

**Vin rouge | Rotwein | red wine**

---

**Montagne de Feu, Vin de Volcan, Languedoc AOC Pézenas**

Domaine Allegria - 2021

Ein tiefes und volles Aromenpaket: Beeren, Teer, Schokolade. Trotz der Opulenz sehr strukturiert, ganz sauber und klar definiert. Grandiose Finesse und Eleganz.

10cl | 10.5

75cl | 74