

Degustationsmenu Menu „Les Amoureux“



Carpaccio von Rinderfilet mit Pecorino - Cannelloni
und Tomaten - Sardellen - Espuma
2016 Blankenhornsberger Weissburgunder Doktorgarten GG
VDP.GROSSE LAGE, trocken
Staatsweingut Freiburg



Riesengarnelen im Kokosmantel
auf Gemüse-Mie-Nudeln mit Cashewkernen und Kokosschaum
2017 Heger Spätburgunder Rosé sonett
Qualitätswein b. A., trocken
Weinhaus Joachim. Heger, Ihringen



Ibericocarrée mit roter Zwiebelkruste
auf Rahmpolenta, Cassisjus und Pak Choi
2016 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Rotwein
VDP.ERSTE LAGE, trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen



Käse vom Wagen



Lavendelblüten - Crème brûlée
mit Bitterschokoladencrèmeux an Macadamiacrunch
2015 Oberbergener Bassgeige Schäffacker
Riesling Auslese
Weingut Franz Keller, Oberbergen

€ 79,- als 5 - Gang - Menu

€ 109,- inklusive korrespondierender Weine

€ 69,- als 4 - Gang - Menu

mit Käse oder Dessert

mit Weinbegleitung zuzüglich € 24,00

€ 59,- als 3 - Gang - Menu

mit Carpaccio oder Riesengarnelen und Käse oder Dessert

mit Weinbegleitung zuzüglich € 18,00

Degustationsmenu Menu „Chez Eric“

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kichererbsencreme
griechischem Joghurt und Chorizo - Cassoulet

2015 Pouilly - Fuissé Village
Tête de Cru, Château - Fuissé
Burgund, Frankreich



Jakobsmuscheln auf Sepiarisotto

Fenchel und Safran Nage
2017 Whispering Angel Rosé
Château d' Esclans
Côtes de Provence, Frankreich



Seeteufel an Rote Beete - Bulgur - Ragout
und Kurkuma Velouté

2016 Sancerre Blanc
AC Domaine Christian Salmon
Loire, Frankreich



Kalbsrückensteak an Rahmpfeffersauce
mit gegrillter Paprika und Mohnschupfnudeln

2014 Marques de Murrieta
D.O.C. Tinto Reserva, Marques de Murrieta
Rioja, Spanien



Käse vom Wagen



Duo von Kirsche und Pistazie
- *Sauerkirschtörtchen, Pistazienbiskuit, Kirschgelee*
Pistaziennamelaka, Pistaziencrumble -

2009 Château Doisy - Védrières
2e Cru Classé
Sauternes, Frankreich

€ 99,- als 6 - Gang - Menu
€ 149,- inklusive korrespondierender Weine

Weine

	1/8l	1/4l
<u>Menu «Les Amoureux» - Regional</u>		
2016 Blankenhornsberger Weissburgunder Doktorgarten GG VDP.GROSSE LAGE, trocken Staatsweingut Freiburg	€ 8,00	€ 16,00
2017 Heger Spätburgunder Rosé sonett Qualitätswein b. A., trocken Weinhaus Joachim. Heger, Ihringen	€ 5,50	€ 11,00
2016 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Rotwein VDP.ERSTE LAGE, trocken Weingut Franz Keller, Oberbergen	€ 6,50	€ 13,00
2015 Oberbergener Bassgeige Schäffacker Riesling Auslese Weingut Franz Keller, Oberbergen	€ 8,50	€ 17,00
<u>Menu «Chez Eric» - International</u>		
2015 Pouilly - Fuissé Village Tête de Cru, Château - Fuissé Burgund, Frankreich	€ 11,50	€ 23,00
2017 Whispering Angel Rosé Château d´ Esclans Côtes de Provence, Frankreich	€ 10,00	€ 20,00
2016 Sancerre Blanc AC Domaine Christian Salmon Loître, Frankreich	€ 7,50	€ 15,00
2014 Marques de Murrieta D.O.C. Tinto Reserva, Marques de Murrieta Rioja, Spanien	€ 9,00	€ 18,00
2009 Château Doisy – Vedrines 2e Cru Classé Sauternes, Frankreich	€ 16,50	