

Degustationsmenu Menu „Les Amoureux“



Tataki von Lachs mit asiatischem Salat
Miso-Mayonnaise und Crème von schwarzem Knoblauch

2017 Oberbergener Bassgeige Weissburgunder
VDP.ERSTE LAGE, trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen



Jakobsmuscheln auf Süßkartoffelpüree
Passe Pierre und Ingwersauce

2017 Blankenhornsberger Spätburgunder Rosé
VDP.Ortswein, trocken
Staatsweingut Freiburg



Lammrücken in Südtiroler Schinkenmantel
mit Ras El Hanout - Jus, glasierten Karotten
und Kichererbsen - Bulgur

2015 Heger Spätburgunder sonett
Qualitätswein b. A., trocken
Weinhaus Joachim Heger, Ihringen



Käse vom Wagen



Duo von Mango und Passionsfrucht
- *Delice, Cremeux, Sorbet, Sauce und Chutney* -

2016 Markgräflerland Muskateller
Kabinett, fruchtsüß
Weingut Martin Wassmer, Bad - Krozingen

€ 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 Tataki oder Jakobsmuscheln und Käse oder Dessert
mit Weinbegleitung zuzüglich € 18,00

Degustationsmenu Menu „Chez Eric“

Gebackenes Kalbsbries
an getrüffeltem Selleriemousse und Frühlingsgemüse

2016 Château La Nerthe Blanc
Château La Nerthe, AC Châteauneuf du Pape
Côtes du Rhône, Frankreich



Pochierter Schellfisch
im Zitronengrassud auf Linsenragout

2017 Sancerre Rosé
AC Christian Salmon
Loire, Frankreich



Wolfsbarschfilet mit Tomatenkruste
an Trüffel - Velouté und gegrillten Artischocken

2014 Pouilly - Fuissé Village
Tête de Cru, Château - Fuissé
Burgund, Frankreich



Hirschmedaillons mit Preiselbeersauce
Speckrosenkohl und Kartoffelplätzchen

2017 Fabelhaft Tinto
D.O.C Niepoort Vinhos
Douro, Portugal



Käse vom Wagen



Mille Feuilles von der Schokolade
an Tabakschaum und Whiskeyis

2010 Tokaji Aszu 5 Puttonyos
Château Dereszla, Ungarn

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

Weine

	1/8l	1/4l
<u>Menu «Les Amoureux» - Regional</u>		
2017 Oberbergener Bassgeige Weissburgunder VDP.ERSTE LAGE, trocken Weingut Franz Keller, Oberbergen	€ 6,00	€ 12,00
2017 Blankenhornsberger Spätburgunder Rosé VDP.Ortswein, trocken Staatsweingut Freiburg	€ 5,50	€ 11,00
2015 Heger Spätburgunder sonett Qualitätswein b. A., trocken Weinhaus Joachim Heger, Ihringen	€ 6,00	€ 12,00
2016 Markgräflerland Muskateller Kabinett, fruchtsüß Weingut Martin Wassmer, Bad - Krozingen	€ 6,50	€ 13,00
<u>Menu «Chez Eric» - International</u>		
2016 Château La Nerthe Blanc Château La Nerthe, AC Châteauneuf du Pape Côtes du Rhône, Frankreich	€ 11,50	€ 23,00
2017 Sancerre Rosé AC Christian Salmon Loire, Frankreich	€ 8,00	€ 16,00
2014 Pouilly - Fuissé Village Tête de Cru, Château - Fuissé Burgund, Frankreich	€ 11,50	€ 23,00
2017 Fabelhaft Tinto D.O.C Niepoort Vinhos Douro, Portugal	€ 6,50	€ 13,00
2010 Tokaji Aszu 5 Puttonyos Château Dereszla, Ungarn	€ 17,50	