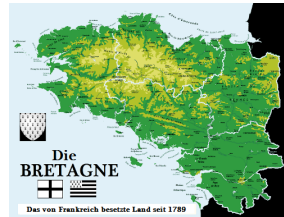




Mittwoch, 11. Oktober 2017



Menu « Bretagne »

Chouchen als Aperitif

Crêpes Saucisse als Amuse bouche

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Mango und Limette

Filet vom Sankt-Peters-Fisch mit Cidre-Jus
an einem Pürée von geräuchertem Blumenkohl und glacierten Mohrrüben

In bretonischem Whisky mariniertes Lammcarré
mit Paimpol-Bohnen und Artischocken

« Far breton »
mit Apfel und salzbuttriger Karamellsauce

46,90 pro Person

Reservierung unter (030) 810 557 69