Beispielmenü

***

Mise en bouche
Jakobsmuscheln-Carpaccio, Yuzu-Zitrone, Olivenöl
und Piment d’Espelette

oder

Kürbiscremesuppe mit Herbstfrüchten nach Paul Bocuse Art
Crémant Rosé bio Domaine Schwartz Jean Luc Itterswiller

***

Gebratene Stopfleber, gebratene Feige auf einer Scheibe Lebkuchen
Wein aus Bergheu, La Cuvée Vosgienne

***

Duo von Zander und Felchen, knackiger Kohl an einer Hummersauce.
Sentinelle, cru du Fruehmess Riesling 2017 Rémy Kieffer Itterswiller

***

Tournedos vom Rind aus der elsässischen Ebene
Saisongemüse mit Bibelskäse
Crépuscule, Pinot Noir Rotwein 2017 Rémy Kieffer Itterswiller

***

Gereifte Käsesorten
Montelciego Réserve 2015 Rioja Spanien

***

Dessert nach Wahl von der Karte oder Tagesdessert
Kaffee

***