

ATELIER LA CARTE

ENTRÉE

Als Start in den Abend:
Brotgedeck mit Frischkäse und
aufgeschlagener Butter
Je weiterer Portion Brot
Aufpreis 5,00 €

Geröstete Karotte auf Fromage frais
mit Vadouvan und Estragon [∨]
24,00 €

Vichysoise mit hausgemachtem
Rehschinken und Schnittlauch
21,00 €

Tartar vom Simmentaler Rind, Rote Beete
und Meerrettich-Schmand
29,00 €

ENTRÉE CHAUDES

Salade niçoise vom Hummer mit
Artischocken und Schnittlauch-Emulsion
29,00 €

Fregola Sarda mit Fenchel-Marmelade,
gerösteten Sonnenblumenkernen
und Salz-Zitrone [∨]
26,00 €

Gebratener Pulpo mit
gegrilltem Wilden Brokkoli und Paprikajus
34,00 €

Knuspriger Schweinebauch auf
Linsenragout mit Püree vom Schwarzen
Knoblauch
32,00 €

PLAT PRINCIPAL

Rochenflügel mit Mairübchen, Erbsen und Grapefruit-Beurre Blanc
45,00 €

Auf der Haut gebratener Zander mit sautierten Blumenkohlröschen
und Brunnenkresse-Velouté
45,00 €

Geschmorte Rinderschulter mit grünem Spargel und Morcheln
zusätzlich mit gebratener Gänseleber + 12,00 €
45,00 €

Zweierlei vom Perlhuhn mit weißem Spargel
Bärlauchkroketten und Sauce Hollandaise
49,00 €

Steckrübengulasch mit eingelegter Roscoff-Zwiebel,
sautiertem Feldsalat und Gruyère [∨]
39,00 €

Konfiertes Lauch mit grünem Spargel
Mairübchen und konfierten Kräutersaitlingen [∨]
39,00 €

FROMAGES ET DESSERT

Dreierlei Rohmilchkäse von Maître Affineur Waltmann
mit hausgemachten Chutneys, Nüssen
...mit vinophiler Begleitung + 15,00 €
24,00 €

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme und Erdbeer-Zitronenthymian-Sorbet
24,00 €

Mouse von der weißen Schokolade mit Rhabarber und Kerbel-Sorbet
24,00 €

Dreierlei hausgemachte Pralinen
7,50 €

[∨] unsere vegetarischen Gerichte

Es freuen sich über Ihren Besuch – Daniela, Erik, Julius, Jens,
Joe, Lara, Marius, Mujo, Riccardo, Richard, Robin, Sabila, Sarah

DAS SANSSOUCI MENÜ

Der perfekte Start in den Abend mit
POGET AUSTERN aus der Bretagne

Natur mit Chesterbrot & Zitrone

mit Peperoni-Vinaigrette & Pflaumenrelish

in der Schale pochiert dazu hausgemachtes Spitzkohlsauerkraut,
Rehschinken & Nussbutter

3 Stück – 27,00 €

Unser Sauerteigbrot

mit Frischkäse und aufgeschlagener Butter

Geröstete Karotte

mit Fromage frais mit Vadouvan und Estragon

Vichyssoise

mit hausgemachtem Rehschinken und Schnittlauch

Gebratener Pulpo

mit gegrilltem Wilden Brokkoli und Paprikajus

Knuspriger Schweinebauch auf Linsenragout
mit Püree vom Schwarzen Knoblauch

Zweierlei vom Perlhuhn mit weißem Spargel
Bärlauchkroketten und Sauce Hollandaise

Gateau von Vanille

mit Litschi und Guaven-Passionsfrucht-Sorbet

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Menü tischweise servieren.

6 Gänge 159,00 €

244,00 € inklusive Weinbegleitung / 209,00 € inklusive alkoholfreier Begleitung

5 Gänge 144,00 € (ohne Pulpo)

215,00 € inklusive Weinbegleitung / 189,00 € inklusive alkoholfreier Begleitung

4 Gänge 129,00 € (ohne Pulpo und Suppe)

188,00 € inklusive Weinbegleitung / 165,00 € inklusive alkoholfreier Begleitung