



Amuse-Bouches

dazu Crémant d'Alsace

Doradencarpaccio, fleur de sel

dazu: Picpoul de Pinet

Entenbrust, Cranberrysauce, glasiertes Gemüse

dazu: Saint Emilion Gran Cru Clos Trimoulet

Käseauswahl vom Käsemeister aus Straßburg

dazu: Saint Chinian, Languedoc

crème brûlée, karamelisertes Obst