

Le Barestovino-Menüs

4-Gänge-Menü (46,00 € und 63,00 € mit Weinbegleitung)

Avocado-Tomaten-Tartar mit Jakobsmuschelcarpaccio, Scampi, Callamari, Paprikadressing und Kräuteröl ODER Meeresfrüchteteller 12,00 €

Filet von der Goldbrasse auf Abendsberger Spargel, Estragon und Zitronensauce 16,00 €

Lammcarré mit frische Erbsen-Minz-Coucous 18,00 €

Im Roséweinsud marinierte Erdbeeren mit Cassissorbet und Rhabarbarschaum 8,00 €

6-Gänge-Degustationssmenü 63,00

Klassiker Bistro Le Bouchon

Vorspeisen

6 Austern Spéciales d'Isigny (Nr. 2) 15,00 €

Meeresfrüchteteller 16,00 €

Ziegenkäse im Speckmantel mit Salatbouquet 9,50 €

Kaninchenterrine mit Rosmarin, Armagnac und Pflaumen-Chutney 12,00 €

Matjes mit Roter Beete, Apfelsauerrahm und Meerrettichschaum 12,00 €

Kalbszungencarpaccio mit Schrobenshausener Spargelsalat 14,00 €

Hauptgänge

Schottischer Lachs „mi-cuit“ auf Bärlauch-Kartoffelcrème 20,00 €

Zanderfilet und Jakobsmuscheln mit orientalischer Kräuterkruste auf Abendsberger Spargel und frischen Erbsen 24,00 €

Entenconfit mit Rosmarin 19,00 €

Saltimbocca vom Stubenkücken auf Carbonara-Risotto 19 €

Entrecôte (ca. 300 g) mit Kräutern 26,00 €

Desserts

Affinierter Käseteller 9,00 €

Fondant au Chocolat mit Bourbonvanilleeis 8,00 €

Crème brûlée 5,00 €

Himbeersorbet mit Himbeergeist 8,00 €

Mochito-Sorbet 8,00 €