

Trüffel Menü

Bries & Herz vom Vorderwälder Kalb
mit konfiertem Eigelb, Belugalinsen, Trüffel und Wildkräutern

~

Elsässer Saibling aus dem Dampf mit Räucheraal
getrüffeltem Sellerieschaum und geliertem Endiviansalat

~

Suprême vom getrüffelten Perlhuhn
mit Trüffeljus und Mangold-Röllchen

~

Geschmolzener Vacherin
mit Trüffelspänen

~

Getrüffelte Périgord-Schokoladencrème
weißes Schokoladen-Macaron
Trüffeleis

~

Petits Fours

in 5 Gängen
mit begleitenden Weinen

170,- Euro
220,- Euro

Unsere Trüffelgerichte

In Eischnee pochiertes Eigelb auf winterlichem Gemüsesalat
Périgordtrüffel, Spinatcrème

34,- Euro

Schwarze Périgord-Trüffel mit Gänseleber im Blätterteig & Trüffelsauce

58,- Euro

Trüffelsuppe "Paul Bocuse"

52,- Euro