

RESTAURANT

Ophelia

Menü

Terrine und Eis von Gänseleber

Wurzelgemüse und Pilze

und / oder

Französische Rotbarbe

junge eingelegte Artischocke

Tomate und Estragon

Kabeljau gebeizt und sanft gegart

Spinat, Muschelsandwich, Paprika

und Salzzitrone

Gebratene Jakobsmuschel

Erbsen, fermentierte Schwarzwurzel

Liebstöckel und Château Chalon Sauce

Salzwiesenlamm

grüne und weiße Bohnen, Polenta

und fermentierter Knoblauch

oder

Taube aus Montrevel-en-Bresse

Morchel, Radicchio, Karottenroulade

Buchweizen und Sherrysauce

Tartelette von Erdbeer-Rhabarber

Mandelmilch, Madagaskar-Vanille

und Zitronenverbene

Appetitmacher

Filet Wellington | Trüffel

Gelbflossenmakrele | Rote Bete

Tacco | Lachs

Röstbrot Avocado | Ei

Süßigkeiten

Schaumkuss von Zitrone und Fichtensprossen

Haselnusscornetto

Salzkaramellpraline

Pistazien-Himbeer-Tartelette

Menü in sechs Gängen 230 €

Menü in fünf Gängen mit Gänseleber oder Rotbarbe 215 €

Menü in sieben Gängen mit Taube als Zwischengang 245 €

Änderungen der Speisekarte aufgrund des Marktangebotes vorbehalten.