

Wine & Dine Set Menu

House Champagne

A complimentary from the Kitchen

Gruss aus der Küche

Amuse bouche



Pinot Grigio Fruscalzo 2015, Venezia, Italy

Duck Foie Gras Terrine and fresh Mango

Entenleber Terrine mit frischer Mango

Terrine de foie gras de canard et mangue fraîche



Cream Soup of green Garden Peas with smoked Salmon

Sahnesuppe von grünen Gartenerbsen mit geräuchertem Lachs

Fleurette de petits pois verts au saumon fume



Roasted Duck Breast Breast, Celeriac Mousse, Black Trumpets Mushrooms

Gebratene Entenbrust, Knollensellerie-Mousse, schwarze Trompetenpilze

Poitrine de canard rôtie, mousse de céleri rave, champignons de trompette noire



Cabernet Sauvignon Ruber La Carraia 2014, Italy

Refreshing Sherbet

Erfrischendes Sorbet

Sorbet rafraîchissant



Oven-roasted Red Partridge

Beetroot Puree, Roasted Pumpkin, Black Pepper Sauce

Ofengeröstetes Rebhuhn

Rote-Bete-Wurzeln-Püree, gerösteter Kürbis, Pfeffer-Soße

Perdrix rouge rôtie au four

Purée de betteraves, potiron rôti, sauce au poivre noir

Or Oder Ou

Pan-fried Sea Bass Fillet, Artichokes, Red Capsicum Sauce

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Artischocken, rote Paprika-Sauce

Filet de bar poêlé, artichauts, sauce capsicum rouge



Fine Cheese Selection

Feine Käseauswahl

Sélection du maître fromagier



Crêpes Suzette with Vanilla Ice Cream (prepared at your Table)

Pfannkuchen mit Orangen-Grand-Marnier-Sauce & Vanille Eis (an Ihrem Tisch zubereitet)

Crêpes suzette servies avec glace de vanille (préparé à votre table)

Coffee and Tea

Cognac, Grappa, Williams, Kirsch

Menu without Wine

3 Courses 1090 / 6 Courses 1,890

Menu with unlimited Wines and Spirits + 1,490

Price is subject to 10 % service charge and 7 % vat