

Menü „au Chocolat“

Entenlebermousse im Baumkuchenmantel
mit weißem Schokoladenschaum, rosa Pfefferkörner
und Cassisfeigen

Seeteufel auf Glasnudelsalat
mit Kokos-Mangosoße & Schokoladen-Sesam-Blatt

Kalbsfilet auf einem Rösti mit Selleriepüree,
Jahrgangs-Zartbitter-Schokoladensoße
Wachtelspiegelei und Sommertrüffel

zweierlei Dessert

3erlei hausgemachte geistete Schokoladentrüffel

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern & Beerengelee

EURO 65.--