

Tapas pikant

**Raffinierte winzige Wonnen als Gaumenfreude
noch vor der Vorspeise
gibt es appetitanregend und als Gruß aus der Küche
Von Gewürzen, Brot & Sauerrahm
&
Von Schinken & Melone**

Tapas süß

**Immer in Vielzahl die schönsten Phantasieprodukte
der Patisserie
klein und vollendet als letzte Aufmerksamkeit der Küche
Von Limone & Quark**

Überraschungs-Menü zum Kennen lernen

servieren wir ohne pikante & süße Tapas

3 Gänge nach Tageseinkauf

€ 39

mit Weinmenü plus € 21

**Mehr als 4 Gänge servieren wir bei Bestellung vor 21.00 Uhr
Maximal 3 Gänge bei Bestellung zwischen 21.30 Uhr und 22.00 Uhr
Um ca. 22.00 Uhr ist Küchenannahmeschluss**

Gesellschaften ab 6 Personen bitten wir höflich um einheitliche Bestellung

L'étable Menü

Languste
mit Limone, Bacon
& Wassermelone
€ 28

Victor´s Müritz-Lamm
„Rustikal“
mit Cous Cous & Aioli
€ 36

Auswahl
französischer Rohmilchkäse
vom Affineur Waltmann
€ 16

Pfirsich Melba
Vanillefrappé
Himbeersorbet
Tarte
€ 14

Als 4 Gang Menü € 72
mit Weinmenü plus € 28

Romantik Menü

Rund ums Rind

mit Ei, Tatar, Roastbeef
Gebeiztem & Carpaccio

€ 24

Bouillabaisse

mit Sauce Rouille & Baguette

€ 16

Jacobsmuschel

mit Kalbshaxe
Vanille & Rettich

€ 32

Rücken vom Bigorre Schwein

mit Schmand & Champignons

€ 32

Auswahl französischer Rohmilchkäse

vom Affineur Waltmann

€ 16

Erdbeer, weiße Schokolade & Minze

Erdbeerdaiquiri
weißes Schokoladeneis
Crème Brûlée

€ 14

Als 6 Gang Menü € 94

mit Weinmenü plus € 42

Als 5 Gang Menü ohne Käse € 84

mit Weinmenü plus € 35

Als 4 Gang Menü ohne Jacobsmuschel, Käse oder Dessert € 73

mit Weinmenü plus € 28