

# L' ÉTABLE MENÜ

## Kulinarische Einstimmung

---

### Gruß aus der Küche

---

### Gänseleberterrine

Grüner Pfeffer / Brioche / Traubensenf-Eis

---

### Lauwarme Lachsforelle

Kohlrabi / Spargel / Erbse

---

### Papada vom Iberico-Schwein

Fenchel / Pinienkerne / Olive / Ochsenherztomate / Chorizo-Sud

---

### Loup de mer

Fregola Sarda / Bärlauch / Muschel / Krustentierschaum

---

## Kulinarische Erfrischung

---

### Rosa gegarte Lammhüfte

Aubergine / Dattel / gebackene Kartoffel / Bohnenkraut-Jus

---

### Erdbeere

Rhabarber / Ingwer / Mandel

---

## Kulinarischer Ausklang

### als 3-Gang Menü € 92

Lachsforelle / Lammhüfte / Erdbeere

### als 4-Gang Menü € 122

Gänseleber / Lachsforelle / Lammhüfte / Erdbeere

### als 5-Gang Menü € 142

Gänseleber / Lachsforelle / Loup de mer / Lammhüfte / Erdbeere

### als 6-Gang Menü € 162

# À LA CARTE

## VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

### **Gänseleberterrine**

Grüner Pfeffer / Brioche / Traubensef-Eis  
€ 42

---

### **Lauwarme Lachsforelle**

Kohlrabi / Spargel / Erbse  
als Vorspeise € 36  
als Zwischengang € 44

## ZWISCHENGÄNGE & HAUPTGERICHTE

### **Papada vom Iberico-Schwein**

Fenchel / Pinienkerne / Olive / Ochsenherztomate / Chorizo-Sud  
als Zwischengang € 44  
als Hauptgang € 56

---

### **Loup de mer**

Fregola Sarda / Bärlauch / Muschel / Krustentierschaum  
als Zwischengang € 44  
als Hauptgang € 56

---

### **Rosa gegarte Lammhüfte**

Aubergine / Dattel / gebackene Kartoffel / Bohnenkraut-Jus  
€ 56

## DESSERT

### **Erdbeere**

Rhabarber / Ingwer / Mandel  
€ 19