

Herbstmenü

Hummersüppchen
mit Zitronengras

*

Geangelter St. Petersfisch aus der Vendée
mit der Parmesankruste auf Lauchgemüse

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
wahlweise

Zwetschgen-Clafoutis
mit Tahiti-Vanille-Eis

74

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann.



Menü

Bretonische Hummermedaillons
mit getrockneten Tomaten und gelierter Tomatenessenz

wahlweise

Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese
und Eigelb-Creme

*

Gebratene Gänsestopfleber in Verjus du Perigord
mit geschmorten Nektarinen

*

Sautierte Languste
mit Melonen-Champagnersoße

*

Granny Smith-Sorbet
mit geeistem Gin-Tonic

*

Pfälzer Rehrücken
auf Selleriepürée und Pfifferlingen

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Eingelegte Flugmango mit Kokosnuss-Eis
und Passionsfruchtschaum

125

mit Filet-Tatar 155

Menü als 5-Gang

ohne Languste, ohne Sorbet 105

mit Filet-Tatar 135



BO^RST

Luitpoldstraße 4
66506 Maßweiler
+49 6334 / 1431

