

VIN BLANC

2017	Chablis „Les Grand Terroirs“ Domaine Samuel Billaud Frankreich, Burgund	0,375 l	36,00
2018	Weissburgunder Ihringer Winklerberg Weingut Dr. Heger Baden, Ihringen		46,00
2016	Chardonnay „Alte Reben“ Weingut Bernhard Huber Baden, Malterdingen		80,00

VIN ROUGE

2017	Spätburgunder „vom Muschelkalk“ Hansjörg Rebholz Pfalz, Siebeldingen	0,375 l	40,00
2012	Rioja Reserva Bodegas y Viñedos Gomez Cruzado Spanien, Rioja		42,00
2016	“Terrazze” Chianti Classico Riserva Castagnoli Italien, Toskana		53,00

MENU

ENTREES ET SALADES DU BUFFET

Crevettes / agrumes / marinade d'agrumes
Cornichons à la moutarde faits à la maison / aneth
Haricots styriens / huile de pépins / graines de courge grillées
Farfalle / légumes méditerranéens
Abricots séchés / yaourt / zeste de citron au sel
Fèves / lard

Bouillon de boeuf braisé / légumes racines / pois / riz

Risotto / kumquats / mâche / gorgonzola

Tranches de selle de sanglier / manteau de pancetta / légumes braisés / polenta à la crème

ou

Filet de plie bretonne / crevettes / beurre de bacon doux / épinard en feuilles
pommes de terre au persil

Sélection de fromage

Mont Blanc / yaourt / glace à la cerise Amarena

EN FORME ET PLEIN DE VITALITÉ

Shot de babeurre, châtaigne, graines de grenade, huile de citron vert

Mélange de groseilles du Cap / céleri / chou rouge / chou de Bruxelles / marinade d'orange

Courge musquée frite / crème de cerfeuil

Soupe au litchi et pamplemousse

MEMOIRES DE NOTRE BAUERNSTUBE

Tranches de museau de bœuf marinées / vinaigrette / cornichons / radis / pain de campagne rôti

Tripes au riesling / légumes racines / brägele

Epaule de veau braisée / sauce der champignons sauvages à la crème
tagliatelles / chou-fleur fondu