

# MENU MARS – MÄRZ

## ENTRÉE

Rouget | anchois | fenouil | citron | tomates cerise |  
Gin Original 1836

Vitello tonnato | veau | thon | capres | roquette | Töpfergeist

Asperges | chèvre | noix | pesto

## PLAT

Agneau | légumes de saison | grenailles | Rhum 1836

Dorade | courgettes | poivrons | purée | herbes

Risotto | gorgonzola | raisins | trévis

## DESSERT

Assortiment de fromages

Panna cotta | chocolat au lait | Macaya Creme | speculoos

## VORSPEISE

Rotbarbe | Sardelle | Fenchel | Zitrone | Kirschtomaten |  
Gin Original 1836

Vitello tonnato | Kalb | Thunfisch | Kapern | Rucola | Töpfergeist

Spargel | Ziegenkäse | Walnuss | pesto

## HAUPTGERICHT

Lammfleisch | Gemüse der Saison | Frühkartoffel | Rum 1836

Dorade | Zucchini | Paprika | Püree | Kräuter

Risotto | Gorgonzola | Trauben | Treviso

## DESSERT

Käsesortiment

Panna Cotta | Milkschokolade | Macaya Cream | Spekulatius

*Certains plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous questionner en cas de doute !  
Einige Gerichte können Allergene beinhalten. Bitte befragen Sie uns im Einzelfall!*