

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



Jeunes Restaurateurs Menü

Variation von der Gänseleber

Aprikose | Darjeeling | Pistazie

34€

Tomaten-Auberginen-Auflauf

Taggiasca-Oliven | Parmigiano Reggiano

25€

Confierter Ikarimi Lachs & gebackener Kalbskopf

Radieschen | Brunnenkresse | Kartoffelrisotto

Vorspeise 28€

Hauptgang 39€

Taube von Théo Kieffer „marrokanisch“

Zucchini | Paprika | Harissa

46€

Pfirsich „Melba“

Himbeere | Salzmandel | Rosmarin

18€

als 4-Gang Menü 98€ | Weinbegleitung 56€

als 5-Gang Menü 120€ | Weinbegleitung 69€

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!
Wir sorgen für virenfreie Raumluft im Restaurant.
OZONOS macht's möglich!

A la Carte

Lauwarmer Carabiniere

Gurke | Avocado | Zitrusaromaten
33€

Essenz vom Ochenschwanz

Ravioli | Wurzelgemüse
19€

Gebratene Rotbarbe

Bohnenallerlei | Hummerjus | Birnen-Speck-Chutney
Vorspeise 35€
Hauptgang 45€

Schmorgericht des Tages

Sprechen Sie mit dem Servicepersonal,
welches Schmorstück die Küche für Sie vorbereitet hat.
Serviert mit folgenden Beilagen:

Glasierte Trüffelkartoffeln | Artischocken | Ofentomaten
41€

Dry Aged Rinderrücken am Knochen

Zwiebelsoubise | „Ratatouille“ | Pommes Dauphine

T-Bone Steak	120€ für 2 Personen
Porterhouse Steak	140€ für 2 Personen
Kotelett	110€ für 2 Personen

Ihre Gesundheit ist uns wichtig!

**Wir sorgen für virenfreie Raumluft im Restaurant.
OZONOS macht's möglich!**

Dessertkarte

Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte

Original Beans „Virunga“ 70% Kuvertüre

18€

Pfirsich „Melba“

Himbeere | Salzmandel | Rosmarin

18€

Käseauswahl vom Käsefeinschmecker Kober

Hausgemachtes Früchtebrot und Chutney

19 €