

Vorspeisen

Nüsslisalat mit gebratenen Milken

22.50

Hausgemachte Gänseleberterrine

42

Rhabarber & Feigen-Apfel-Chutney, Brioche-Toast und Butter

Karusell „Auberge de l'III“

48

*Gänseleberterrine, Entenleberterrine, Gänseleber „Brûlée“
Entenleberglacé, Brioche-Toast und Butter*

Trianon Gourmandis

43

Hausgemachte Gänseleberterrine, marmorierte

zum teilen - to share

+16

*Entenleberterrine mit grünem Pfeffer sowie Rindstatar „Adler“
Feigen-Apfel-Chutney, Toast und Butter*

Flammchueche mit Speck und Zwiebeln

27 / 39

Hummersuppe mit Cognac und Rahmhaube

26.50

Blätterteig-Feuilleté „Richelieu“

43

Morcheln mit Rahm gebunden, Spargelspitzen, gebratene Entenleber

Hauptgerichte

Kalbsnierli geschneuzelt Cognacrahmsauce Butterreis

52

Kalbsfiletmédailon „Exellence“

71

Gänseleberterrine-Sauerrahmsauce-Marktgemüse-Butterreis

Tournedos vom Black Angus „Strassburgoise“

72

mit gebratener Entenleber, Trüffelkartoffelstock, Madeirasauce

Entrecôte vom Black Angus „Café de Paris“

54

Marktgemüse, Pommes allumettes

Riesencrevetten gebraten

1/2 46

frische Kräuter, Knoblauch Badische Spargeln Salzkartoffel

1/1 59