

# Menu

## Pâques

## Ostern

### Entrées

Carpaccio de viande locale  
salée et marinée dans du whisky de tourbe  
avec des artichauts, des noisettes et du parmesan  
Carpaccio aus gepökeltem Fleisch aus der Region,  
mariniert in Torfwhisky,  
mit Artischocken, Haselnüssen und Parmesan  
ou / oder

Sériole marinée à l'Aji Amarillo avec brocoli Romanesco  
*Marinierte Bernsteinmakrele in Aji Amarillo  
mit Romanesco-Brokkoli*

### Plat principal / Hauptgang

Crêpe à la chlorophylle de persil  
avec de l'agneau, des artichauts  
et une fondue au fromage "pecorino"  
*Chlorophyll-Petersilie-Teigtaschen  
mit Lamm, Artischocken und Pecorino-Fondue*  
ou / oder

Fregula, pâtes sardes typiques, au safran avec poulpe et épinards  
*Fregula, typisch sardische Nudeln,  
mit Safran, Oktopus und Spinat*

### Poisson & Viande / Fisch und Fleisch

Mulet et crevettes  
sur velouté de courgettes jaunes  
aux pistaches et au sel noir  
*Rotbarbe und Garnelen  
auf gelbem Zucchini-velouté  
mit Pistazien und schwarzem Salz*  
ou / oder

Rôti de chevreau aux herbes  
avec asperges et pommes de terre grelots  
*Zickleinbraten mit Kräutern, Spargel und Babykartoffeln*

### Dessert de Pâques / Osterdessert

**65,00 Euro pro Person**  
(Getränke nicht inkl.)

**65,00 Euro par personne**  
(boissons non inclus)