

FRAICHEUR D'ÉTÉ

Das Elsass in einigen Bissen

Radieschen in feinen, knusprigen
Blütenblättern
und sommerliches Reh mit Honig
aus unseren Bienenstöcken

Kuchen aus Wildhecht aus dem Genfer See,
Zucchiniblüten und einer jodhaltigen Soße
mit frischen Mandeln

Gebratene, kastrierte Wachtel mit Steinklee,
in Asche gegarte Pfifferlinge

Suppe aus frischen Kräutern
und Pfirsich als Sorbet

Das genussvolle Elsass

180 Euros

