

FRAICHEUR D'ÉTÉ

Das Elsass in einigen Bissen

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

Wildforelle aus dem Genfer See, Sauerampfer
und Zitronenkarotten

Gebratene, kastrierte Wachtel mit Steinklee,
in Asche gegarte Pfifferlinge

Suppe aus frischen Kräutern
und Pfirsich als Sorbet

Das genussvolle Elsass

180 Euros

