

Speisekarte im Buche

Wir im Restaurant Chez l'Hôte arbeiten ausschließlich mit frischen hausgemachten Produkten. Unsere Küchenbrigade ist begeistert was uns die Saison und der Markt bieten. Da wir diese Art von Produkten verwenden, ist es möglich, dass einige Gerichte abweichen.

Im Chez l'Hôte möchten wir Ihnen als Gast die Möglichkeit bieten, möglichst viele Gerichte von uns zu erleben. Daher bieten wir Ihnen die Möglichkeit, verschiedene Menüs oder à la carte aus unserer Speisekarte zu bestellen.

Chez Aperitif-Snacks

6 Auster | Blutorange | Jack Daniels
19,50

6 Austern | Schalotte | Merlot-Essig | Pfeffer
19,50

3/6 Garnelenkrokette
6/11

3/6 Rendang-Krokette 6/11

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3-Gänge-Überraschungsmenü | 41 3-
Gänge-Weinbegleitung | 22.50

4-Gänge-Überraschungsmenü | 48,50 4-
Gang-Weinpaket | 28

5-Gänge-Überraschungsmenü | 58 5-
Gänge-Weinbegleitung | 34

6-Gänge-Überraschungsmenü | 66,50 6-
Gang-Weinpaket | 40

7-Gänge-Überraschungsmenü | 76 7-
Gang-Weinpaket | 46

CHEZ HUMMERMENÜ

Halber Hummer | Knoblauch | Ricard

Scampis | Sojasprossen | Pak Choi | Thai-Curry

halber Hummer | Schalentiersauce | saisonales Gemüse

Süßes Dessert nach Wahl

Von

5 Käsesorten mit Feigenbrot und Fruchtchutney

(Zuschlag kaas 4,-)

62,50

A LA CARTE

VORSPEISE

Ziegenkäse aus dem Bokkensprong |Fenchel| Granite grüne Kräuter |
Honig| Granny Smith
14

Entenleber | hausgemachte Brioche | Apfelkompott 19.50

Carpaccio | Reypenaer| Trüffelcreme | Sellerie | Rucola
(Frischer Sommertrüffel Beilage 3)
14,50

Marinierter Thunfisch| Kalk| Salat | Crème frache| Gurke

A LA CARTE

ZWISCHENMITTEL

Chicorée-Tarte Tatin | Livar Schweinebauch | Soße fünf Gewürze | Orange

14

Scampi | Thai-Curry-Sauce | Pak Choi | Bohnensprossen

14.50

Makrele | tomyum | Tomate | Thai-Basilikum | Lotus

14

A LA CARTE

HAUPTGANG

Rindfleisch | Stroganoff 2.0 | Reis † Soße aus geräuchertem Paprika

26

Schellfisch | Fenchel | grüner Spargel | Pasta
schaumige Knoblauch-Ricard-Sauce | 26

Tournedos | Saisongemüse | Trüffelsoße

(Frischer Sommertrüffel Beilage 3)

33,50

Parmesan | grüner Spargel | Gartenkräuterrisotto | Fenchel |

Sauce aus Knoblauch und Ricard

25

A LA CARTE

NACHSPEISEN

Rum-Baba | mango| Kokosnuss | weiße Schokolade
11

5 verschiedene Käsesorten | Feigenbrot| Chutney

fünfzehn

Spezial-Schokoladenfrikandel | Fruchtcurry |
Champagnerausflüge 12