
BOOTSTOUR MIT ABENDMENÜ

VORSPEISEN

Geräuchertes Lachsrücken-Filet mit Nori-Alge,
Tatar von der Avocado und Granny Smith Apfel mit Wakame

Enten-Foie-gras aus Südwestfrankreich, Mango-Zwiebel-Chutney mit roten Zwiebeln

HAUPTSPEISEN

Im Ofen gebackener Barsch, Fregola Sarda, Sauce Marinière mit Herzmuscheln

Kalbskeule mit Kräuterkruste, Schmorgemüse und Drillinge, würziger Jus

NACHSPEISEN

Die Desserts sind Kreationen aus dem Hause
Lenôtre,



Haselnusswürfel, Aprikosen-Coulis

Himbeer-Verbena-Kaltschale 



GETRÄNKEPAUSCHALE

Eine Wein- und Getränkekarte steht Ihnen zur Verfügung

Service „Etoile“

Kir mit Blanc de Blancs - IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ODER AOP Corbières* -
Mineralwasser und Kaffee

Service „Privilège“

Kir mit Blanc de Blancs – IGP Vin de Pays d'Oc Chardonnay Viognier* ODER AOP Corbières* -
Mineralwasser und Kaffee

Service „Premier“

Glas Champagner und Häppchen – AOP Mâcon Villages* UND AOP Pessac-Léognan* -
Mineralwasser und Kaffee

Unser Chefkoch Cédric Navarette und seine Teams



vegetarische Optionen

*Eine Flasche (75 cl) für 4 Personen.

Maßvoll genießen, Alkoholmissbrauch ist schädlich für die Gesundheit. Nichtraucher-
Boote.