



KUNSTHALLE
RESTAURANT

LE MENU DE NOËL

LES ENTRÉES ET SOUPES

Salade d'hiver, vinaigrette au betteraves, jambon de cerf fumé et oeuf de caille Wintersalat mit Randenvinaigrette, geräuchertem Hirschschenken und gebratenem Wachtelei	28.00
Foie gras de canard poêlé, chutney de potirons, brioche et beurre Gebratene Entenleber mit Kürbischutney, Brioche und Butter	34.00
Carpaccio de coquilles Saint Jacques caramélisées, crème au safran et tartare de tomates sèches Karamellisiertes Jakobsmuschelcarpaccio mit Safrancreme und Tatar von getrockneten Tomaten	24.00
Soupe de homard maison et rouille Hausgemachte Hummersuppe mit Rouille	22.00
Consommé de bœuf et quenelles de veau Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kalbfleischklösschen	16.00

LES PLATS PRINCIPAUX

Steak de veau, sauce aux morilles, nouilles fines et légumes d'hiver Sautiertes Kalbssteak an Morchelsauce, Tagliolini und Wintergemüse	59.00
Filet de boeuf poêlé, sauce marchand de vin, Pommes dauphines et légumes d'hiver Rosa gebratenes Rindsfilet an Weinhändlersauce, Dauphine-Kartoffeln und Wintergemüse	62.00
Sole grillée Gebratene Seezunge an Nussbutter, Schnittlauchkartoffeln und Spinat	64.00
Loup de mer grillé, pommes nature, épinards (pour 2 personnes) Grillierter Wolfsbarsch, Salzkartoffeln und Spinat (für 2 Personen)	p. P. 64.00
Filet de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux truffes, mousse au Champagne Kabeljaufilet mit getrüffeltem Kartoffelstampf und Champagnerschäum	52.00
Ravioli aux potirons et gingembre, sauce au pain d'épices à la crème et chips de potirons Kürbis-Ingwer-Ravioli an einer leichten Lebkuchen-Rahmsauce und Kürbischips	28.00

LES DESSERTS

Trouvez votre dessert préféré sur notre voiture
Finden Sie Ihr festliches Lieblingsdessert auf unserem Dessertwagen



KUNSTHALLE

RESTAURANT

LA RECOMMANDATION DU VIN

LES VINS BLANCS

	10cl	75cl	150cl
Mâcon-Verzé, Domaines Leflaive Mâconnais 2015/2016 Chardonnay Ein etwas leichterer, fruchtiger Chardonnay (kein Ausbau im Eichenfass)	12	80	190
Pouilly-Fumé AC Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet MD Loire 2017 Sauvignon blanc Typische, leicht grasige Frucht, Stachelbeer-Aroma und frische Säure.	11	73	
Puligny-Montrachet, Domaine Francois Carillon Côte d'Or 2014 Chardonnay Der Neuholzeinsatz ist dezent dabei wirkt das kristallin Mineralische sehr belebend.			250
Bianco Rovere, Guido Brivio Ticino 2016 Merlot Aromen von exotischen Früchten und Zitrus, vollmundig, weich im Auftakt und einem langanhaltenden, mineralischen Abgang.	14	96	
Petite Arvine Réserve des Administrateurs, Cave St. Pierre Valais 2012 Petite Arvine Note von Zitrusfrüchten, langer Abgang mit salziger Spitze. Rassig, prunkvoll.		80	

LES VINS ROUGES

	10cl	75cl	150cl
Gevrey-Chambertin Bio, Domaine Trapet Père & Fils Côte d'Or 2014 Pinot Noir Ein klassisch feiner Pinot Noir aus dem Burgund.	18	120	
Château Larmande Grand Cru Classé Saint-Émilion 2008 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Noten von getrockneten Kräutern, roten Früchten und etwas Holz.	16	110	220
Ampodium Côte Rôtie, René Rostaing Côte du Rhône 2012 Syrah Ein reiner Syrah mit Dichte, Frucht und Würze	21	145	
Il Pino, Tenuta di Biserno Toscana 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Attraktiv, ausgewogen und bereits in seiner Jugend sehr angenehm zu trinken.	16	110	