

DREXLERS Menü

Amuse Bouche

Carne Cruda

Schwarzwurzel

mit Kichererbsenpanis und Shiitake

Jakobsmuschel und Schottenlachs

mit Yuzu- Dashi und Wakame

Müritzsee- Zander und Flusskrebse

mit Topinamburpüree und Krustentierfond

Perlhuhnbrust (Miéral)

mit Trüffeljus, Herbsttrompeten

und Zuckermais

Maronen- Preiselbeer- Baiser

6 Gang Menü 92,00 €

Bis 20:00 Uhr

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D`OR" (Mulhouse)

10,00€

4 Gang Menü 69,00€

Carne Cruda/Zander/ Perlhuhn /Dessert

5 Gang Menü 82,00€

Carne Cruda/Jakobsmuschel/Zander / Perlhuhn /Dessert

Sehr verehrte Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein harmonisches und abgestimmtes Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen.

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Vielen Dank.

DREXLERS Menü vegetarisch

Amuse Bouche

Petersilienwurzel

mit Blattspinat, pochiertem Ei und Perigord-Trüffel

Schwarzwurzel

mit Kichererbsenpanis und Shiitake

Staudensellerie

mit Walnuss und Apfel

Rote Bete Essenz

mit Marsala- Fontinataschen

Kürbisgnocchi

mit Herbsttrompeten und buntem Mangold

Maronen- Preiselbeer- Baiser

6 Gang Menü 92,00 €

Bis 20:00 Uhr

Käseauswahl vom Maître fromager affineur

"AU BOUTON D`OR" (Mulhouse)

10,00€

4 Gang Menü 69,00€

Petersilienwurzel/Rote Bete / Kürbisgnocchi /Dessert

5 Gang Menü 82,00€

Petersilienwurzel/Staudensellerie/Rote Bete / Kürbisgnocchi /Dessert

Sehr verehrte Gäste, unser Küchen- Team verbringt viel Zeit ein harmonisches und abgestimmtes Menü zu kreieren, daher können wir auf Umbestellungen nicht eingehen.

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Vielen Dank.