

14.07.2019

Fête nationale française

Crémant d'Alsace
avec sa liqueur pêche de vigne

Amuse bouche fait maison

Mousse de truite fumée
avec une brioche fourrée au caviar rouge

Carpaccio de viande sauvage
chassée aux alentours du Schliffkopf
mariné avec pommes-vinaigre balsamique et huile de noix,
roquette frite avec un râpé de fromage des montagnes

Friture de crevettes à l'huile d'olive,
espuma de safran et gnocchi

Médailon de veau avec son jus à la truffe,
sauce hollandaise, ragoût d'asperges de la région,
purée de pommes de terre et ail d'ours

Fondant au chocolat, fraises et chantilly

ou

Gorgonzola Mascarpone
crémeux, doux et sucré, finement épicé

Menu 4 plats **54,00 €** Prix par personne

Pour reservation, vous pouvez nous joindre au **0049 7449 9200**



B&F Hotelbetriebs AG & Co. KG | Nationalpark-Hotel Schliffkopf
Schwarzwaldhochstr. 1 | 72270 Baiersbronn/Schliffkopf (Baiersbronn)
Fax +49 7449 920 199 | info@schliffkopf.de
www.schliffkopf.de