

# Le Sommet

RESTAURANT

## BEILAGEN

Nur mit Gericht erhältlich

<b>Sucrine Salat</b>	€ 5
<b>Asiatischer Salat</b>	€ 5
<b>Gedunstetes salziges gemüse</b>	€ 5
<b>Schwarzwurzeln carbonara</b>	€ 5
<b>Baby kartoffeln   algenbutter</b>	€ 5
<b>Kartoffelmusselin</b>	€ 5
<b>Frische Pommes</b>	€ 5
<b>Sauce béarnaise</b>	€ 5

## AUSTERN

<b>Oesterij speciaal 6 st</b>	€ 30
-------------------------------	------

## VORSPEISE

<b>Persian Kaviar</b>	
Imperial   10 gram   blini's	€ 40
Black pearl   10 gram   blini's	€ 30
<b>Roh marinierter Thunfisch</b>	€ 23
Karotte   bimi	
<b>Weich gekochter Schellfisch</b>	€ 22
Kapern   paprika	
<b>Hummerschwanz</b>	€ 24
Avocado   zitrus	
<b>Rindertartar</b>	€ 22
Pistazie   foie gras	
<b>Gänseleber</b>	€ 28
Brioche   Rhabarber	
<b>Langsam gegarter Schweinebauch</b>	€ 22
Nashi birne   miso	
<b>Aubergine</b> 	€ 20
Basilikum   Büffelmozzarella	

## HAUPTGÄNGE

<b>Risotto</b> 	€ 28
Pomodori	
Hummerschwanz zuschlag € 10	
<b>Filet pur</b>	€ 45
Jus bordelaise	
<b>Beef de Tira</b>	€ 90
2 Personen   chimichurri	
<b>Lammfilet</b>	€ 36
Jus bordelaise	
<b>Schweinebacken</b>	€ 32
Jus madeira	
<b>Heilbutt</b>	€ 38
Beurre noisette	
<b>Seezunge 500 gram</b>	€ 59
Sauce vierge	
<b>Wolfsbarschfilet</b>	€ 38
Beurre noisette	
<b>Roggenflügel</b>	€ 35
Sauce vierge	

## NACHSPEISEN

<b>Zitrone</b>	€ 14
Baiser   yuzu	
<b>Schokolade</b>	€ 14
Haselnuss   pistazie	
<b>Ananas</b>	€ 14
weiße Schokolade   kokosnuss	
<b>Dame blanche</b>	€ 14
<b>Assortierte Niederländische käse</b>	€ 19

Für Gruppen ab 6 Personen servieren wir nur das Menü des Küchenchefs