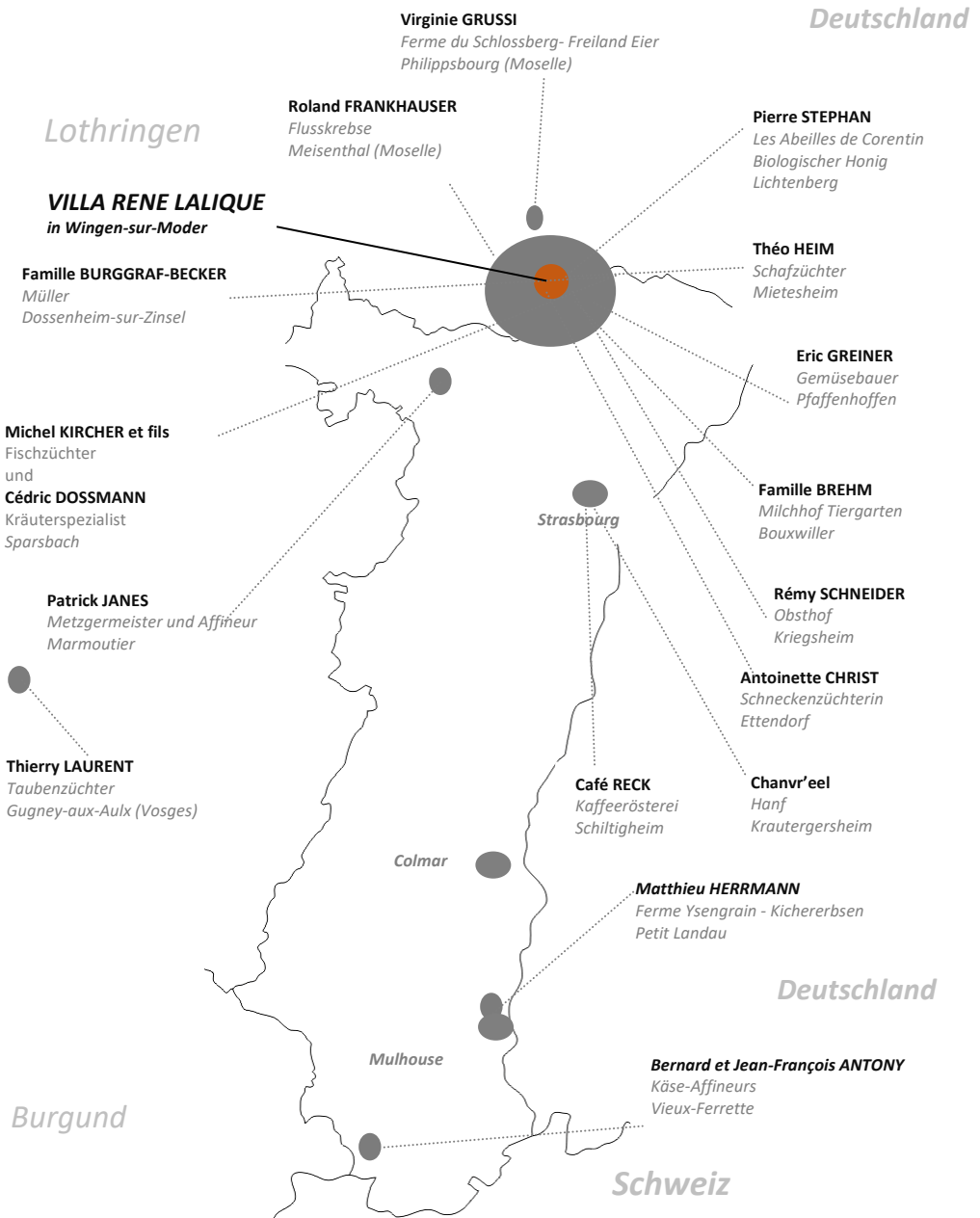


Villa René LALIQUE

Chef Paul STRADNER, Chef Jean-Georges KLEIN sowie Chef Pâtissier Nicolas MULTON präsentieren Ihnen eine Auswahl der wichtigsten lokalen Produzenten, deren ihren Gerichten eine besondere Rolle einnehmen:



TERROIR DER VILLA RENE LALIQUE

Mit einer 100% Vegetarischen Version

GOLDENES EI " A LA FLORENTINE "

EIGELB - SPINAT - PARMESAN

* * *

DEKLINAISON

LACHSFORELLE – GEPFEFFERTE BOUILLON – MARINIERTES GEMÜSE

* * *

JUNGER LAUCH

ZIEGENKÄSE - VINAIGRETTE

* * *

KICHERERBSEN

ZITRONE - JOGHURT - CURRY

* * *

FENCHEL

JUS VOM FENCHEL - TOMATE - ZITRUSFRÜCHTE

ODER

SEESAIBLING

BLUMENKOHL - ELSÄSSER SAFRAN (+ 10€)

* * *

SOMMERGEMÜSE UND FRÜCHTE

JUNGE KRÄUTER - HOLUNDERBLÜTE

ODER

LAMM

LAMM-TAJINE - AUBERGINE - BURGER (+ €10)

* * *

PRELUDIUM

* * *

HONIG VON DER VILLA RENE LALIQUE

HONIG – THYMIAN – KONFIERTE ZITRONE

€ 165

*Dieses Menü wird serviert, wenn es von allen Gästen des gleichen Tisches ausgewählt wird,
oder parallel zum MENU RENE LALIQUE*

Villa René LALIQUE
NACH VERFÜGBARKEIT

Ergänzend zu Ihrer Auswahl,
jedes der unten genannten Gerichte
kann in das Menü ihrer Wahl integriert werden,
oder eines der Gerichte ersetzen.

KAVIAR VINTAGE STURIA (50gr)

Crème Double – Schnittlauch – Blinis aus Mais

€ 145

Als Ersatz für ein Menügericht € 99

TRÜFFEL (1/2 Portion)

Emulsion von Kartoffeln – schwarze Trüffeln

€ 48

Als Ersatz für ein Menügericht € 10

FLUSSKREBSEN

Aspik – Gemüse Brunoise

€ 48

Als Ersatz für ein Menügericht €0 (kostenlos)

ST. PETERSFISCH (für 2 Personen)

Sankt Petersfisch in der Salzkruste -Kräuterrisotto - Sauce Vierge

€ 155

Als Ersatz für ein Menügericht € 80

ENTRECOTE DE BŒUF (für 2 Pers. Am Tisch tranchiert)

Jus de Boeuf – Pommes Anna- Schwarzer Knoblauch

€ 140

Als Ersatz für ein Menügericht € 50

GERICHTE AUS UNSEREN MENÜS KÖNNEN

SIE AUCH „À LA CARTE“ AUSWÄHLEN

Jedes Gericht: € 48

Villa René LALIQUE
MENÜ RENE LALIQUE

GOLDENES EI " A LA FLORENTINE "
EIGELB - SPINAT – PARMESAN

* * *

DEKLINAISON
LACHSFORELLE – GEPFEFFERTE BOUILLON – MARINIERTES GEMÜSE

* * *

KAVIAR UND RIND
KAVIAR BAERI VINTAGE - RINDERTATAR - CREME DOUBLE

* * *

SEESAIBLING
BLUMENKOHL - ELSÄSSER SAFRAN

* * *

KICHERERBSEN
ZITRONE - JOGHURT - CURRY

* * *

TAUBE
KAROTTE - KÜMMEL - KUMQUAT

* * *

CAPPUCCINO
KARTOFFEL - TRÜFFEL

* * *

HONIG VON DER VILLA RENE LALIQUE
HONIG – THYMIAN – KONFIERTE ZITRONE

€ 205

*Dieses Menü wird serviert, wenn es von allen Gästen des gleichen Tisches ausgewählt wird,
oder parallel zum TERROIR DER VILLA RENE LALIQUE*

Villa René LALIQUE
WALZER IN 4 TAKTEN

GOLDENES EI " A LA FLORENTINE "
EIGELB - SPINAT - PARMESAN

* * *

DEKLINAISON

LACHSFORELLE – GEPFEFFERTE BOUILLON – MARINIERTES GEMÜSE

* * *

GÄNSELEBER UND RHABARBER

BRIOCHE

ODER

GELBFLOSSENMAKRELE

ROH MARINIERT – KAPERN – ZITRONE – MIMOSA-EI

* * *

ZANDERFILET

MINZE - ERBSE

ODER

HUMMER

HIMBEEREN – INGWER – ROTE BETE

* * *

LAMM

LAMM-TAJINE – AUBERGINE - BURGER

ODER

PERLHUHN

PAPRIKA - KNÖDEL

* * *

CAPPUCCINO

KARTOFFEL - TRÜFFEL

* * *

APRIKOSE

WIESENKÖNIGIN – TÖRTL - APRIKOSEN-INFUSION

ODER

TULAKALUM SCHOKOLADE

VON DER BOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE

€ 165

Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden.

MwSt. und Service inklusive. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen

Villa René LALIQUE
WALZER IN 3 TAKTEN

GOLDENES EI " A LA FLORENTINE "
EIGELB - SPINAT - PARMESAN

* * *

DEKLINAISON

LACHSFORELLE – GEPFEFFERTE BOUILLON – MARINIERTES GEMÜSE

* * *

GANSELEBER UND RHABARBER

BRIOCHE

ODER

GELBFLOSSENMAKRELE

ROH MARINIERT – KAPERN – ZITRONE – MIMOSA-EI

* * *

ZANDERFILET

MINZE - ERBSE

ODER

HUMMER

HIMBEEREN – INGWER – ROTE BETE

ODER

LAMM

LAMM-TAJINE – AUBERGINE - BURGER

ODER

PERLHUHN

PAPRIKA - KNÖDEL

* * *

CAPPUCCINO

KARTOFFEL - TRÜFFEL

* * *

APRIKOSE

WIESENKÖNIGIN – TÖRTLI - APRIKOSEN-INFUSION

ODER

TULAKALUM SCHOKOLADE

VON DER BOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE

€ 118

*Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden.
(Außer Freitagabend, Samstagabend, Sonntagmittag und Feiertage)*

KÄSE

Käse vom Käsemeisters Bernard und Jean-François Antony

€ 28

SÜSSE MOMENTE
von Nicolas MULTON

Ergänzend zu Ihrer Verkostung
Jeder der süße Momente unten kann auch integriert werden
in der Menüauswahl oder ersetzen Sie eines der Gerichte.

RUM DICTADOR XO

BABA – RUM – SCHLAGSAHNE

€ 28

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 18

KAFFEE

OPERAKÜCHLEIN – KAFFEE – GERÖSTETE GERSTE

€ 28

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 18

QUINTSE VANILLE AUS MEXIKO

MILLEFEUILLE – VANILLE – KARAMELL

€ 25

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15

APRIKOSE

WIESENKÖNIGIN – TÖRTL - APRIKOSEN-INFUSION

€ 25

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15

TULAKALUM SCHOKOLADE

VON DER BOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE

€ 25

Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15