

RESTAURANT

LE BELROSE

Thierry Thiercelin

FEINSCHMECKER BALLADE IM MEDITERRANEN

REGIONALE KÖSTLICHKEITEN

EINFACH IM MUNDE VERSCHWINDEN ZU LASSEN



GEMÜSE UND FROSCHSCHENKEL

KLEINE GEMÜSE IN KALTEM BOURRIDE--SÜPPCHEN MIT FROSCHSCHENKELN,
WARMER GEMÜSE SCHAUM



FOIE GRAS VON DER ENTE

TERRINE MIT PFIFFERLINGEN UND FEIGEN DURCHZOGEN,
KNUSPRIGE FEIGEN MIT SCHALOTTEN-ZWIBELN



WOLFSBARSCH

DAS FILET IN DER PFANNE GEBRATEN, DAZU EINE GESCHMEIDIGKEIT VON KÜRBIS, LAUCH
UND SÜSSKARTOFFEL, KRÄFTIGER SCHAUM OBEN AUF



GRANITÉ

FEIGEN UND NUSSWEIN MIT CHAMPAGNER BEGOSSEN



LAMM AUS DEM SISTERON

DER SATTEL UNTER EINER MAJORAN KRUSTE, STECKRÜBEN, ROTE BETE UND PETERSILIE,
ALLERLEI WURZELGEMÜSE MIT KNOBLAUCH

Oder

SPANFERKEL

RIPPCHEN UND BRUST IM OFEN GEGART AUF EINEM TEPPICH VON HERBSTGEMÜSE
UND RICOTTA GNOCCHIS



KÄSE

AUSWAHL DER SAISON



HIMBEEREN & PISTAZIEN

SAFTIGER BISKUIT AUS FRISCHEN UND GEKOCHTEN FRÜCHTEN,
EINE ZARTE CREME UND HEISSE SOSSE



SÜSSE KLEINIGKEITEN ZUM ABSCHLUSS

_____ 125 _____

Preis in Euro, Steuern und Service inkludiert

« En fonction du marché, certains plats peuvent momentanément être modifiés
et vous seront communiqués par nos maîtres d'hôtel »

RESTAURANT

LE BELROSE

Thierry Thiercelin

GOÛTS ET COULEURS D'UN ÉTÉ EN MÉDITERRANÉE ...

GEMÜSE-WAHSINN	36
<i>GRÜNER SPARGEL, KLEINE GEMÜSE UND NUDELN, EIN SALAT „NIÇOISE,, NACH ITALIENISCHER ART</i>	
KAISERGRANAT	<u>Leichte Küche</u> 58
<i>POCHIERT IN EINER STEINPILZ BOUILLON, KÜRBIS UND MARONEN, UND STEINPILZE IN GELEE</i>	
KANINCHEN, AUBERGINEN UND GEGRILLTE SEEZUNGE	46
<i>IN FEINEN STREIFEN ANEINANDER GEPRESST MIT TOMATEN KONFIT</i>	
FOIE GRAS VON DER ENTE	44
<i>TERRINE MIT PFIFFERLINGEN UND FEIGEN DURCHZOGEN, KNUSPRIGE FEIGEN MIT SCHALOTTEN-ZWIBELN</i>	
GEMÜSE UND FROSCHSCHENKEL	38
<i>KLEINE GEMÜSE IN KALTEM BOURRIDE--SÜPPCHEN MIT FROSCHSCHENKELN, WARMER GEMÜSE SCHAUM</i>	
WOLFSBARSCH	<u>Leichte Küche</u> 49
<i>DAS FILET IN DER PFANNE GEBRATEN DAZU EINE GESCHMEIDIGKEIT VON KÜRBIS, LAUCH UND SÜSSKARTOFFEL, KRÄFTIGER SCHAUM OBEN AUF</i>	
KAPAUN FISCH	<u>Leichte Küche</u> 48
<i>IN DER KOKOTTE GEGART MIT EINEM LABYRINTH VON HERBST-GEMÜSEN</i>	
DORADE ROYALE AUS DEM MITTELMEER	54
<i>MIT OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN GESPICKT UND ANSCHLIESSEND IN LIGURISCHEM OLIVENÖL KONFIERT, BÜFFEL-MOZZARELLA, BASILIKUM PAPERDELLE</i>	

« Es kommt vor, dass sich einige Produkte in der Karte wiederholen. Dies dient dazu, Ihnen immer das Beste der momentanen Saison zu bieten »

PIEMONTESE RIND & FOIE GRAS	52
ZARTE STREIFEN LEICHT KAMELISIERT, KARTOFFELN, KÜRBIS, ARTISCHOCKEN UND SELERIE, SAUCE MIT FRISCHEN UND GETROCKNETEN KRÄUTERN	
LAMM AUS DEM SISTERON	<u>Leichte Küche</u> 48
DER SATTEL UNTER EINER MAJORAN KRUSTE, STECKRÜBEN, ROTE BETE UND PETERSILIE, ALLERLEI WURZELGEMÜSE MIT KNOBLAUCH	
SPANFERKEL	46
RIPPCHEN UND BRUST IM OFEN GEGART AUF EINEM TEPPICH VON HERBSTGEMÜSE UND RICOTTA GNOCCHIS	
KÄSE	20
AFFINIERT IN DEN KELLERN VON MONSIEUR CENERI, KÄSEMEISTER	
HIMBEEREN & PISTAZIEN	21
SAFTIGER BISKUIT AUS FRISCHEN UND GEKOCHTEN FRÜCHTEN, EINE ZARTE CREME UND HEISSE SOSSE	
PAMPELMUSE	21
SÜSS-SAUER UND KNUSPRIG-WEICH, GANZ IM SINNE EINES OMELETTE « NORVEGIENNE » MIT KAMEL	
BIRNE AUF BIRNE	<u>Leicht Küche</u> 21
KLÖSSCHEN IN ROTWEIN « SIRAH », ZWISCHEN EINEM BISKUIT „JOCONDE“ UND EINER KONDITOR CREME „ROTWEINBIRNE“	
ANANAS VICTORIA & KASTANIEN	21
DIE EINE EINFACH NUR GEBRATEN OHNE ZUCKER, DIE ANDERE HEISS UND SCHMELZEND, FÜLLIGER SCHAUM AUF DEM LÖFFEL Für Fortgeschrittene, FLAMBIERT MIT RUM	
EIS UND SORBETS	21
VARIATION ENTLANG DER SAISON	
SCHOKOLADE & NÜSSE	21
WIE EINE NUSSTORTE, GESETZT AUF EINE SAFTIGEN SCHOKOLADENKUCHEN	
GRAND CRUS VON SCHOKOLADE	21
FEINES MOUSSE UND KNUSPRIGE BLÄTTCHEN, VON GANZ MILD BIS BESONDERS INTENSIV	

Die Herkunft des Rindfleisch ist Italien

Preise in Euro, Service und Steuern inkludiert

« Je nach Marktsituation kann es vorkommen, dass manche Produkte nicht zur Disposition stehen. Unsere Maîtres d'hôtel werden Sie darüber informieren und Ihnen Alternativen vorschlagen »

RESTAURANT

LE BELROSE

Thierry Thiercelin

DER HAUCH EINES SÜDWINDES

REGIONALE KÖSTLICHKEITEN EINFACH IM MUNDE VERSCHWINDEN ZU LASSEN



KALMARE MIT TOMATEN GEFÜLLT UND SCHMELZENDER MOZZARELLA KÄSE

ODER

FOIE GRAS VON DER ENTE IN DER PFANNE GEBRATEN UND MIT FEINEN KRAKEN STREIFEN,
BRIOCHE BROT MIT HASELNÜSSEN UND STEINPILZ SALAT



ROTBARBE MIT AUBERGINEN GEGRILLT UND CHARLOTTE KARTOFFELN, BASILIKUM
MOUSSE, ANIS UND RATATOUILLE

ODER

CAMERONE-GARNELEN, CHORIZO UND PIQUILLOS AUS DER PFANNE, RISOTTO
CARNAROLI DE BARAGGIA



SOLOMILLO DE RECEBO IBERICO, FILET MIGNON UND PANCETTA ZU Tournedos
GEFORMT, BAGNA BROT AUS KICHERERBSEN UND GEMÜSE A L'ITALIENNE

ODER

BRESSE-HÜHNCHEN UNTER KÖRNERKRUSTE, DER SCHENKEL KONFIERT, RUCOLA SALAT MIT
KNOBLAUCH UND POLENTA



KÄSE AFFINIERT UND FRISCH, DER SAISON ENTSPRECHEND



PLAUMEN « REINE CLAUDE » IM HERZEN EINES KRÄFTIGEN SCHOKOLADEN KUCHENS

ODER

FEIGEN AUS SOLLIES IN PROVENZALISCHEM MUSKAT WEIN GEKOCHT UND HEISS SERVIERT
AUF EINEM BISKUIT « TRAOU MAD », EUN EIN LÖFFEL VANILLE EIS



MIGNARDIES & PETITS FOURS

« Je nach Marktsituation kann es vorkommen, dass unsere Maitres d'hôtel Sie darüber informieren und Ihnen Alternativen vorschlagen »