

# BAGATELLE - CLASSIC -

## VORSPEISEN

### „Avocado a la Bagatelle“

verschiedene Tomaten / Pinienkerne / Croutons / Petersilie

16€ (18€ Hauptgang)

### Tatar vom Moselrind

gebackenes Bio Ei vom Serriger Hofgut / Sardellen / Kapern / feine Senfcreme

20€ (28€ Hauptgang)

### Gänsestopfleber Terrine „Bagatelle“

Joghurt / Apfelravioli / Marone / Callebaut Schokolade / Pumpernickel

23€ (29€ Hauptgang)

## HAUPTGÄNGE

### Gebrautes Filet vom Moselrind

gefüllte Perlzwiebeln / Karotten / Pommes Duchesse / Rotwein – Schalotten Sauce

34€

+ Rosini (1 Stück gebratene Gänsestopflebermedaillon)

+ 8€

+ „Surf & Turf“ (1 Hummerschere & 1 halber Hummerschwanz)

+19€

## DESSERT

### Dessertvariation „Bagatelle“

Auszug aus unserer Patisserie

13€

# BAGATELLE - MENÜ

## ERDE

### „Avocado a la Bagatelle“

verschiedene Tomaten / Pinienkerne / Croutons / Petersilie

### Perlgraupenrisotto

bunte Möhren / Knollenzwiebel / pochierte Wachteleier  
Radicchio süß-sauer / Wakameschaum

### Mille feuille von Schokolade und Flugmango

Vollmilchschokolade / Blätterteig / Flugmango / Fleur de Sel

48 € pro Person

## WASSER

### Gebratene Coquille St. Jacques

geröstetes Blumenkohlpuree / junger Lauch / schwarzer Walnusschaum

### In Sesamöl confierter Winterkabeljau - Skrei -

gepickeltes Kürbisgemüse / sanftes Püree von der Steckrübe / Kokosschaum

### „Birne Helene“

mit Vanilleeiscreme / kandierten Veilchenblüten / Callebaut Schokolade

63€ pro Person

## LAND

### Tatar vom Moselrind

gebackenes Bio Ei vom Serriger Hofgut / Sardellen / Kapern / feine Senfcreme

### Medaillon vom heimischen Kalbsfilet

Lardo / Erbsen / grüner Spargel / Apfel / cremige Polenta / Calvados – Mascarpone  
Sauce

### Tonkabohnenparfait

mit Amaretto flambierter Eischnee / Boskop Apfel / Karamell

63€ pro Person

# VORSPEISEN

Gebratene Coquille St. Jacques  
geröstetes Blumenkohlpüree / junger Lauch / schwarzer Walnussschaum  
24€ (28€ Hauptgang)

Parmesan Fagottelli  
mit frischer Parmesancreme gefüllte Teigtaschen/ geklärte Butter /  
frischer Basilikum / Basilikumöl / Tomatenconfit  
19€ (26€ Hauptgang)

Hummercremesuppe  
Hummerragout / Sahne / Cognac  
22€

Glacierter Bretonischer Hummer  
Sellerie / Orange / Hummerbisque  
28€ (39€ Hauptgang)

# HAUPTSPEISEN

Pochierte Bio-Trüffel Eier vom Serriger Hofgut  
feinem Babyspinat / Kartoffelschnee / Parmesan / Trüffelschaum  
24€

Perlgraupenrisotto  
bunte Möhren / Knollenzist / pochierte Wachteleier  
Radicchio süß-sauer / Wakameschaum  
24€

In Sesamöl confierter Winterkabeljau - Skrei -  
gepickeltes Kürbisgemüse / sanftes Püree von der Steckrübe / Kokosschaum  
33€

Rosa sous vide gegarte Entenbrust  
geröstetes Sauerkraut / Pastinake / Vitelotte / Orangenjus  
32€

Medaillon vom heimischen Kalbsfilet  
Lardo / Erbsen / grüner Spargel / Apfel / cremige Polenta / Calvados – Mascarpone  
Sauce  
36€

# DESSERT

„Birne Helene“  
mit Vanilleeiscreme / kandierte Veilchenblüten / Callebaut Schokolade  
12€

Tonkabohnenparfait  
mit Amaretto flambierter Eischnee / Boskop Apfel / Karamell  
12€

Mille feuille von Schokolade und Flugmango  
Vollmilchschokolade / Blätterteig / Flugmango / Fleur de Sel  
12€

Käseauswahl mit Chutney, Feigensenf und Früchtebrot  
16€