

LE BERLÙ

LES ENTREES

Ajo blanco-Suppe . marinierte Makrele	€ 10,00
Rote Beete-Honigmelone-Carpaccio . Walnuss-Roquefort-Dressing	€ 10,90
Ziegenkäse Terrine	
Serrano Schinken Chips . Pimientos del Piquillo-Marmelade	€ 11,90
Gambas Tempura	
Hummus . Kräuter-Olivenöl	€ 14,90
Foie Gras - gebraten	
Couscous aux fruits . Joghurt-Rosinen-Mandel-Koriander-Curry-Dressing	€ 16,50
Ravioli de Boudin Noir	
Zimt-Zwiebeln-Appfelsauce	€ 12,00
Salade d'Été	
Tomaten . Pinienkerne . Wassermelone . rote Zwiebeln . Gurken . Saint Maure mariné . Basilikum Dressing	€ 10,00

L'ENTREMETS

Tagliatelle à la Truffe	€ 17,90
-------------------------	---------

LE BERLÜ

LES PLATS

Rochen

Karotten Kurkuma . Zwiebel Kompott . Himbeeren-Essig-Butter-Sauce € 20,50

Haddock Filet pochiert

Lauch-Risotto . Kokos-Ingwer-Koriander-Sauce € 20,90

Maishähnchen-Ballotine

Jakobsmuscheln-Mousse . Sellerie-Püree . Kartoffel Chips .
Seeigel-Sauce € 20,50

Kalbsrücken

Linsenragout . Weisskohl-Speck . Feigen-Sauce € 20,90

Txogitxu Entrecote

Tortilla de Patata . Salat Bouquet . Thymian-Rosmarin-Butter € 25,90

Chartreuse

Auberginen-Lamm Haxe-Sobrasada . Kleingemüse . Jus épiché € 19,90

LES DESSERTS

Joghurt Mousse . Kirsch-Ragout . Amarena-Sorbet € 6,90

Himbeeren Trio

Himbeeren . Himbeer-Sorbet . Himbeer-Espuma € 6,90

Le Carré au Chocolat € 7,50

Assiette de Fromages € 9,90

MENÜ

4-Gang Menü -Le BerLu- € 48,00

Unsere Speisen und Getraenke koennen Spuren von Zusatzstoffen und Allergene enthalten. Für Rückfragen wenden Sie sich jederzeit gerne an unser Service- oder Küchenpersonal. Preise sind inkl. MwSt. Ihr LE BERLU Team