

Menuevorschläge 2019

Menue I

Tomatencrèmesuppe
mit gerösteten Pinienkernen und Sahnehaube

*

Bardierte Maishähnchenbrust Sûprême
an Rosmarin-Honig-Jus
mit hausgemachten Bandnudeln
und Mandel-Brokkoli

*

Dessert Gourmand:
Mousse au chocolat, Crème brûlée, Apfeltarte

30,- Euro

Menue II

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons

*

Schweinefiletmedaillons an Portweinjus
mit glasiertem Gemüse
und Pommes Duchesse

*

Crème brûlée
von der Madagaskar Vanille

29,- Euro

Menue III

Karotten-Ingwer-Suppe
mit gebratener Riesengarnele

*

Rosa gebratenes Rumpsteak an Kräuterbutter
mit zweierlei Gemüse und
Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

*

Mousse au Chocolat
von der Callebaut Schokolade

37,- Euro

Menue IV

3 gebratene Coquilles St. Jaques Provençale
an Mesclun Salat

*

Zucchini-crèmesuppe mit Knoblauch-Croûtons

*

Sorbet von der Passionsfrucht

*

Rosa gebratenes Rinderfilet an Rosmarinjus
mit Speckbohnen-Bündchen
und Kartoffelgratin

*

Lauwarmer Vanillekuchen mit Schokoladeneis

54,- Euro

Menue V

Tatar von Rinderfilet an Mesclun Salat

*

Brühe vom Perlhuhn mit frischen Kräutern und eigenen Nocken

*

Pochierter Kabeljaurücken auf Blattspinat mit Champignons und Beurre Noisette

*

Sorbet von der Zitrone

*

Rosa gebratener Kalbsrücken an Cognac-Rahmsauce
mit Petersilienwurzelpüree, glasierten Karotten und Kartoffelgratin

*

Lauwarmer Schokoladenkuchen von 70% Callebaut Schokolade mit Bourbon Vanilleeis

65,- Euro