

Menuevorschläge 2020

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

31,- Euro

Menue II

Französische Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons
*

Schweinefiletmedaillons an Portweinjus
mit glasiertem Gemüse
und Pommes Duchesse
*

Crème brûlée
von der Madagaskar Vanille

30,- 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

38,- Euro

Menue IV

3 gebratene Coquilles St. Jacques 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

56,- 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 Petersilienwurzel-püree, glasierten Karotten und Kartoffelgratin
*

Lauwarmer Schokoladenkuchen von 70% Callebaut Schokolade mit Bourbon Vanilleeis

66,- Euro