

MENÜ FRÜHLING UND SOMMER 2016 (GETRÄNKE INKLUSIVE)



FRÜHLING UND SOMMER 2016

Ein Glas Champagner

Vorspeisen zur Wahl

Champignoncremesüppchen, Käse-Teigtaschen, geröstetes Sesamöl
Garnelen auf Pariser Art, Gemüse der Jahreszeit, Krustentier-Vinaigrette
Gebeizter Lachs mit rosa Pfeffer, milde Senfsauce und Blinis
Entenleber Natur, Feige und Balsamiko mit Kakao, Brioche

Hauptgerichte zur Wahl

Doradenfilet von der Plancha, Gemüseragout der Jahreszeit und Gnocchi
Gebratener Lachsrücken, Anna-Kartoffeln, grüne Erbsen und Radieschen, Champagnersauce
Gebratene Geflügelbrust, grüner Spargel, Kartoffelpüree und Chorizo-Creme
Konfierte Lammschulter, Kartoffelchen und Artischocken, konfierte Tomaten und Parmesan-Späne

Käse oder dessert zur Wahl

Auswahl erlesener Käse
Profiterole, Vanilleeis, heiße Schokoladensauce
Himalaya mit roten Beeren, Himbeercoulis
„Crousti Eiffel“ mit Guanaja-Schokolade, Vanille-Praliné-Sauce
Mandelbiskuit, Nusspraliné-Mousseline

Weinauswahl

Wein nach Wahl auf der Grundlage von 1 Flasche für 3 Personen
Château La Pierrière (Rotwein)
Bordeaux Kressmann Monopole (Weißwein)
Les Celliers de Ramatuelle (Roséwein)

Mineralwasser und Kaffee.

KINDERMENU (für Kinder unter 12 Jahren)

Vorspeisen

Garnelen auf Pariser Art, Gemüse der Jahreszeit, Krustentiere-Vinaigrette

Hauptgerichte zur Wahl

Gebratener Lachsrücken, Kartoffelpüree mit Kräutern
oder
Gebratene Geflügelbrust, Kartoffelpüree mit Kräutern

Dessert

„Eiffelturm“-Kuchen mit Schokolade, Vanille-Praliné-Sauce

Softdrink

Das Menü ist ab dem 1. April 2016. Das Speisen- und Getränkeangebot kann ohne Vorankündigung abgeändert werden. Foto nicht vertraglich bindend.