

FRANZÖSISCHER ABEND

MENU

VORSPEISE

tourte au ris de veau et ecrivesse à l'estragon

Pastete aus Kalbsbries und Flusskrebse an Portwein Jus & kleinem Kräuter Salat

HAUPTGANG

*Estouffade de joue de porc à la bourguignonne
et sa garniture grand-mère*

Bäckchen vom Fläminger Duroc in Burgunder geschmort
Pilzen | Möhren | Speck & Schlosskartoffeln

ou

*Dos de Cabillaud confit à l'huile Orangé,
mousseline de pommes Ratte, fenouil mariné et filet d'orange*

Kabeljau loin in Orangenöl konfiert mit marieniertem Fenchel
Orangenfilets & Kartoffel-Mousseline

ou

*Petits légumes cuit en pot
aux feux aux bouillon de Cèpes*

Veganer "Pot au Feu" gesottenes kleines Gemüse in Steinpilz Consommé

DESSERT

Tartes tatin et glace à la vanille

Tarte Tatin mit Vanille Eis

MENÜPREIS 49€
MIT WEINBEGLEITUNG 69€