

Kulinarischer Kalender vom 07.11. – 25.11.2018
„Erlesenes aus Frankreich“

Vorspeisen und Suppe

Parfait von frischer Entenleber mit Sauce Cumberland	9,80 €
6 Stück Schnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert	6,90 €
Blumenkohl-Cremesuppe mit Kresse und Croutons	4,90 €

Hauptgerichte

Gebackene Kartoffel-Schafskäsebällchen auf provenzalischem Paprika-Auberginen-Gemüse mit gebratenen Zucchinischeiben umlegt von Rucola und Kirschtomaten	13,50 €
...mit Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen	19,90 €
...mit rosa gebratenen Lammfilets	23,80 €
Zart geschmortes Kalbsragout „Marengo“ mit frischem Thymian, Tomaten, Champignons und gerösteten Croutons, dazu gemischter Reis und eine Salatauswahl	16,80 €
Geschnetzelte Kalbsnieren mit Champignons und Schalotten in Dijon-Senfsoße, dazu Lyoner Kartoffeln und ein gemischter Salat	17,50 €
Terrine Bouillabaisse – Fischsuppe mit Muscheln, Garnelen, Tomaten, Safran und Dill, dazu Baguette und Sauce Rouille	19,50 €
...als Vorspeise	6,80 €
Crépinette von der Wachtel mit feiner Steinpilz-Farce gefüllt auf Côtes du Rhône-Soße, dazu Wirsing-Karotten-Gemüse und überbackene Kartoffeln	22,50 €

Desserts

Crème brûlée mit Passionsfrucht-Sorbet und frischen Früchten	7,20 €
Eisparfait „Grand Marnier“ mit Orangenfilets, Sahne und hausgemachten Armagnac-Pralinen	7,50 €

...und ab dem 28.11.2018 geht`s bei uns „Mit Genuss durch die staade Zeit“