



Französische Woche

**Freitag, 13. April
bis
Sonntag, 15. April**

Als Getränk beispielsweise:
Pastis, 4 cl im Longdrink-Glas
dazu eine Karaffe 0,2 l Eiswasser
€ 4,50

Menü

Dreierlei von der Gänseleber mit Crème Brûlée, gebraten und Mousse,
dazu hausgemachter Brioche und Traminer Gelee

und/oder

Bisque vom Hummer mit Muscheln und Shrimps als Einlage

Hausgemachte Pasta mit gebratenem Loup de mer Filet
auf einem Pak Choi-Dattel-Gemüse mit Safranschaum

und/oder

Duett von gebratenem Bio Rinderrücken und Kalbsfilet
auf einem Paprika-Schalotten-Gemüse,
dazu Pommes Macaire und eine Kirschsauce

Auswahl an französischen Käsen

und/oder

Weißes Crème brûlée von Kaffee
mit einem Orangen Salat

Als 4-Gang-Menü € 49,--

Als 5-Gang-Menü € 57,--

Als 6-Gang-Menü (mit allen Gängen) € 73,--

Zum Menü bieten wir Ihnen gerne passende französische Weine an