

Weihnachtsmenüs 2022

gültig November / Dezember

Für Gruppen von 10 bis 16 Personen

Menu 1

Salade aux herbes sauvages
Croûte de champignons de Paris et crottin de chèvre

**Wildkräutersalat mit
überbackenem Ziegenkäse und Champignons**

Cuisse d'oie rôtie, sauce au sureau et vin rouge,
polenta crèmeuse aux noisettes feuilles des blettes
**Gebratene Gänsekeule mit Holunder-Rotweinsauce
an cremiger Polenta mit Haselnüssen und Mangoldgemüse**

Crêpe-Soufflée au Grand Marnier
Crêpe-Soufflé mit Grand Marnier

Menu 2

Salade avocat crevette à la ciboulette
Avocado-Garnelen-Salat mit Schnittlauch

Crème de marrons
Maronencremesüppchen

Magret de canard, sauce à l'orange, choux rouge et pommes duchesses
Entenbrust an Orangensauce, Rotkohl und Herzoginkartoffeln

Tarte Tatin et sa glace à la cardamome
Karamellisierte Apfeltorte mit hausgemachtem Kardamom-Eis

Für Gruppen von 10 bis 30 Personen

Menu 3

Tartare de truite saumonée et sa crème au fromage de chèvre frais
Tatar von der Lachsforelle mit Ziegenfrischkäse

Consommé de champignons des bois aux cèpes comme un cappuccino
Waldpilzbrühe mit Steinpilzen nach Art eines Cappuccinos

Dos de cerf, sauce au vin rouge et épices, marrons et choux de frisée
Hirschrücken mit Rotwein-Gewürzsauce, Maronen und Wirsingkohlblättern

Mini Crème brûlée à la cannelle et sorbet de chocolat noir et ses tuiles aux amandes
Mini-Crème brûlée mit Zimt an Sorbet von dunkler Schokolade und Mandelgebäck

Menu 4

Gâteau de quinoa à la vinaigrette de cassis,
aux champignons des bois
**Quinoa-Küchlein mit Vinaigrette von schwarzen Johannisbeeren
und Waldpilzen**

Chèvre chaud sur spaghettis de betteraves rouges
Warmer Ziegenkäse auf Spaghetti von der Roten Bete

Dos de sanglier et sa sauce aigre souce aux quetsches, potiron spaguetti
Wildschweintrücken mit süß-saurer Zwetschkensauce an Spaghettikürbis

Moelleu aux marrons, glace au cognac
Halbflüssiges Maronen-Küchlein mit Cognac-Eis

(Änderungen aufgrund der Marktlage zum Termin vorbehalten)