

Weihnachtsmenüs 2023

gültig November / Dezember

Menu noel français

Cromesquis de chèvre sur carpaccio de betterave
Panierter Ziegenkäse auf Carpaccio von Beeten

Crème de marrons es sa crème au cognac
Maronencremesüppchen mit Cognac-Sahnehäubchen

Magret de canard, sauce à l'orange, choux rouge croquant et gratin dauphinois
Entenbrust an Orangensauce, knackiger Rotkohl und Kartoffelgratin
Veggi: Gebratener Portobellopilz mit Rotweinsauce an Rotkohl und Kartoffelgratin

Tarte Tatin et sa glace au pain d'épices
Karamellisierte Apfeltorte mit Lebkuchen-Eis

Menu forêt

Salade aux herbes sauvages, Croûte de champignons de Paris et comté
Wildkräutersalat mit Comté-Käse-Champignon-Kröstchen

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

Dos de jeune cerf, sauce au sureau et vin rouge,
marrons et choux de frisée, pommes duchesses
**Hirschkalbsrücken mit Holunder-Rotweinsauce, Maronen und
Wirsingkohlgemüse, Herzoginkartoffel**

Veggi: Vegetarische Roulade vom Wirsingkohl an Holunder-Rotweinsauce und
Herzoginkartoffel

Soufflé chaud aux cranberries glace à l'anis étoilée
Warmes Cranberry-Soufflé mit Sternanis-Eis

Menü créole

Salade de papaye créole
Kreolischer Papayasalat

Velouté de riz rouge à la citronnelle et crevettes roses
Suppe von rotem Reis mit Zitronengras und Garnelen

Veggi: ohne Garnelen

Poulet à la créole, chou chou et sauce chien sur purée de patate douce
**Hähnchen nach Kreolischer Art mit Chayote und Sauce chien
auf Süßkartoffelpüree**

Veggi: Rolle von Butternut-Kürbis, Chayote und Sauce chien
auf Süßkartoffelpüree

Meringues à la noix de coco, glace rhum et raisin, sur tranches d'ananas
Kokosbaiser mit Rum-Rosineneis auf karamellisierten Ananas Scheiben

Menu végété

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

Soupe à l'oignon gratinée
Gratinierte französische Zwiebelsuppe

Rouleau de chou rave confit, sauce au reblochon, pommes macaires
Confierte Kohlrabi-Rolle mit Reblochonsauce an Macaire-Kartoffeln

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

(Änderungen aufgrund der Marktlage zum Termin vorbehalten)