

Weihnachtsmenüs 2024

gültig November / Dezember

Menu 1

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

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

Magret de canard, sauce pomme et calvados,
choux rouge croquant et gratin dauphinois
Entenbrust mit Apfel-Calvados-Sauce an knackigem Rotkohl und Kartoffelgratin

Veggi: Gebratener Portobellopilz mit Rotweinsauce an Rotkohl und Kartoffelgratin

Crème brûlée à la cannelle, sorbet orange et tuiles aux amandes
Crème brûlée mit Zimt an Orangensorbet und Mandelkeks

Menu 2

Salade de papaye à la créole
Papaya-Salat nach Kreolischer Art

Filet de saumon mariné au miel, sésam et flammé sur potiron spaghetti
Geflammtes Lachsfilet mit Sesam und Honig mariniert auf Spaghetti-Kürbis

Epaule de lièvre au vin rouge et chocolat, purée de panais
Hasenschulter in Rotwein-Schokoladensauce an Pastinaken-Püree

Crêpes à la chataigne et ses fruits d'hivers pêleés, glace caramel au beurre salé
Maronenkrêpe mit Winterobst aus der Pfanne an Karamelleis mit gesalzener Butter

Menu 3

Tartare de betterave rouge et avocat avec Kaki et grué de cacao
Tatar von der Roten Bete mit Avocado, Kaki und Kakao-Nibs

Consommé de champignons des bois aux cèpes et gambas comme un cappuccino
Steinpilz-Cappuccino mit Garnelen

Dos de jeune cerf, sauce mûres et vin rouge, marrons et chou frisé, pommes duchesses
**Hirschkalbsrücken mit Brombeer-Rotweinsauce,
Maronen und Wirsingkohlgemüse, Herzoginkartoffel**

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

Tarte Tatin et sa glace au pain d'épices
Karamellierte Apfeltarte mit Lebkuchen-Eis

Menu 4

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 échalotte au vin rouge, pommes Anna
Confierte Kohlrabi-Rolle mit Schalotten-Rotweinsauce an Anna-Kartoffeln

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

Menügänge können untereinander ausgetauscht werden.
Anpassungen aufgrund der Marktlage möglich.