

Weihnachtsmenüs

gültig November / Dezember

Menu 1

Crottin de chèvre chaud sur salade de mâches et betteraves rouges
Im Ofen gebackener Ziegenkäse auf Salat von roter Beete und Feldsalat

Bouillon citronnelle au gingembre, menthe et noix de saint Jacques
Bouillon von Zitronengras mit Ingwer, Minze und Jakobsmuscheln

Pintade au riesling et champignons des bois polenta crèmeuse aux noisettes
Perlhuhn in Rieslingsauce mit Waldpilzen an cremiger Polenta mit Haselnüssen

Crêpes à la châtaigne et ses fruits d'hivers pôelés, glace caramel au beurre salé
Esskastaniencrêpe mit Winterobst aus der Pfanne an Salzkaramelleis

Menu 2

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

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

Pomme au four et sa glace aux noix
Bratapfel an Walnusseis

Menu 3

Tartare de betterave rouge et avocat avec Kaki et gruë 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 au vin rouge et épices, marrons et choux de frisée,
pommes duchesses
**Hirschkalbsrücken mit Rotwein-Gewürzsauce, Maronen und Wirsingkohlblättern
an Herzoginkartoffel**

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

Veggi-Menu

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

Soupe de giraumont à la vanille
Kreolische Kürbissuppe mit Vanille

Rouleau de chou rave confit, sauce madeire, pommes Anna
Confierte Kohlrabi-Rolle mit Madeirasauce an Anna-Kartoffeln

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

Menügänge können untereinander ausgetauscht werden.
Vegetarische Alternativen auf Wunsch möglich.
Anpassungen aufgrund der Marktlage möglich.