

Kulinarischer Kalender vom 08.11. – 26.11.2017
„Erlesenes aus Frankreich“

Vorspeisen und Suppe

Parfait von frischer Entenleber mit Sauce Cumberland	9,80 €
6 Stück Schnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert	6,90 €
Rosenkohl-Cremesuppe mit Wildfleisch-Nockerl	5,50 €

Hauptgerichte

Gebackene Kartoffel-Schafskäsebällchen auf provenzalischem Gemüseallerlei in kräftiger Rotweinsauce geschmort	13,50 €
...mit Wolfsbarschfilet und Riesengarnelen	19,90 €
...mit rosa gebratenen Lammfilets	23,80 €
Zart geschmortes Kalbsragout „Marengo“ mit frischem Thymian, Tomaten, Champignons, Speck und gerösteten Croûtons, dazu gemischter Carmargue-Reis und eine Salatauswahl	16,80 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce mit Blattspinat, glacierten Karotten und Kartoffelgratin	18,50 €
Terrine Bouillabaisse – Fischsuppe mit Muscheln, Garnelen, Tomaten, Safran und Dill, dazu Baguette und Sauce Rouille	19,50 €
...als Vorspeise	6,80 €
Geschnetzeltes von Reh, Hirsch und Fasan in Cassis-Sauce mit Apfel-Blaukraut, Wirsingpüree und Kartoffel-Mandelbällchen	21,50 €

Desserts

Crème brûlée mit Vanilleeis und marinierten Beeren	6,80 €
Eisparfait „Grand Marnier“ mit Orangenfilets, Sahne und hausgemachten Armagnac-Pralinen	7,50 €

...und ab dem 29.11.2017 geht`s bei uns „Mit Genuss durch die staade Zeit“