

Kulinarischer Kalender vom 09.11. – 27.11.2016
„Frankreich und seine Schätze“

Vorspeisen und Suppe

Parfait von frischer Entenleber mit Kürbis-Birnen-Chutney	9,50 €
6 Stück Schnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert	6,50 €
Rosenkohl-Cremesuppe mit Wildfleisch-Nockerl	5,20 €

Hauptgerichte

Gebackene Kartoffel-Schafskäsebällchen auf provenzalischem Gemüseallerlei in kräftiger Rotweinsauce geschmort	12,50 €
...mit rosa gebratenen Lammfilets (180g)	21,00 €
...mit Tournedos vom Rinderfilet (200g)	26,00 €
Zart geschmortes Kalbsragout „Marengo“ mit frischem Thymian, Tomaten, Champignons, Speck und gerösteten Croûtons, dazu Mandelreis und ein gemischter Salat	16,50 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce mit Blattspinat, glacierten Karotten und Kartoffel-Gratin	18,90 €
Terrine Bouillabaisse – Fischsuppe mit Muscheln, Garnelen, Tomaten, Safran und Dill, dazu Baguette und Sauce Rouille	17,90 €
...als Vorspeise	6,50 €
Filets vom Wolfsbarsch und Medaillons vom Seeteufel mit Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Oliven und Avocado in Knoblauchbutter gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln	21,50 €

Desserts

Crème brûlée mit Beerenmark und frischen Früchten	6,20 €
Eisparfait „Grand Marnier“ mit marinierten Orangenfilets und hausgemachten Armagnac-Pralinen	7,00 €

...und ab dem 29.11.2016 geht`s bei uns „Mit Genuss durch die Adventszeit“