



Genuss-Abend „Frankreich“

14.12.2018, 18:30 Uhr

Amuse-Gueule



Vorspeisenauswahl

Cremige Kartoffel-Champignon-Suppe mit einem „Schuß“ Cremant und einem hausgemachten Grissini

oder

Feine Zanderfilet-Pastete mit einer Soße von Riesengarnelen auf einem kleinen Salat-Bouquet, dazu ein hausgemachter Grissini



Hauptspeisenauswahl

Vegetarische Variante:

Traditionelle Galette mit Spinat-Ribeaupierre-Käse-Füllung und Pinienkernen an leichter Roquefort-Soße und Gemüse-Würfeln

oder

Fleisch-Variante:

Exquisiter Rinderbraten nach „Boeuf Bourguignon“ mit Rotwein-Kräuter-Soße und Gemüse an gerösteten Pilzen, dazu Kartoffel-Gratin



Dessert

Fantastische Crème Brûlée mit Gran Manier Früchten

oder

Würziger französischer Brie „Montsurais“ mit Birne und Baguette

Preis pro Person, zzgl. Getränke:

Vegetarisches 3-Gänge-Menü: 29,- €, mit Fleisch: 39,-€

Optional mit professioneller Weinbegleitung