

EMPFEHLUNG FÜR DIE KALTEN MONATE

CONSOMMÉ DE BOEUF

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FEINEM GEMÜSE UND FLEISCHEINLAGE

7,50€

POTAGE AUX MARRONS

MARONENSAMTSUPPE MIT GEMÜSEINLAGE

7,90€

RAVIOLIS À LA CITROUILLE

RAVIOLI GEFÜLLT MIT CRÉMIGEM RICOTTAKÄSE IN KÜRBISSAUCE, GEBRATEN

ROASTBEEFSTREIFEN UND RUCOLA

17,90€

LOTTE DE MER & COQUILLE SAINT-JAQUES

GEBRATENER SEETEUFEL UND JAKOBSMUSCHELN MIT SAFRANSAUCE,

GEBACKENER BLUMENKOHL UND ERBSEN-KARTOFFELMOUSSELINE

28,50€

CUISSE DE CANARD „FELLINI“

ENTENKEULE AUS FREILANDHALTUNG IM OFEN GEGART MIT ORANGENSAUCE,

SPITZKOHL IN RAHM UND KÜRBISSRISOTTO

23,90€

SELLE DE CERF

GEBRATENE MEDAILLONS VOM HIRSCHRÜCKEN MIT PREISELBEERJUS,

ROSENKOHL UND SPECK, DAZU KARTOFFELGRATIN

27,90€

FOIE DE VEAU AU STYLE BERLINOISE

GEBRATENE KALBSLEBER MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN UND APFELSPALTEN,

KARTOFFELPÜREE

22,90€

NOIX ET POIRE

VANILLEPARFAIT MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN UND ROTWEINBIRNE

8,90€