

## 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€