



ENTRÉES

HAUSGEMACHTE RINDERGONSOMMÉ
mit feinem Gemüse

≈

KNOLLESELLERIE-APFEL SUPPE

PETIT PLAT I

EIER À L'ÉSTRAGON
mit hausgemachter Estragonmayonnaise

PETIT PLAT II

WALDORFSALAT
aus Knollensellerie, Apfel, Walnüssen & saurer Sahne

≈

FELDSALAT
mit süß-sauer eingelegtem Kürbis & einer hausgemachten Vinaigrette aus Öl,
Essig, saurer Sahne und Kräutern

PLAT PRINCIPAL

POULET FERMIER (*Französisches Schwarzfederhuhn Label Rouge*)
Das beste Geflügel im Burgund. Geflügellieferant von Paul Bocuse.
mit Madeirajus, Graupen & winterlichem Wurzelgemüse

≈

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN VOM IRISCHEN WEIDERIND
mit Madeirajus, hausgemachten Knollenselleriepüree & gebratenem Chicoree

DESSERT

BRATAPFEL
mit Mandeln, Marzipan & hausgemachter Vanillesauce

49€