

Frühlings

Vorspeisen

<i>Hausgemachte Gänseleber aus Frankreich mit Fruchtchutne</i>	19.00€
<i>Knusprige Kaisergranaten mit Basilikum</i>	17.00€
<i>Eier nach Meurette-Art mit Chips aus geräuchertem Speck</i>	14.00€

Fisch

<i>Tagesfrischer Fang (je nach Verfügbarkeit) *</i>	Preis nach Tageskurs. Siehe Tafel
<i>Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie *</i>	25.00€
<i>Oktopus „Lagareiro“ nach portugiesischer Art</i>	22.00€

Fleisch

<i>Entenbrust aus Frankreich mit Himbeer-Hibiskus-Sauce *</i>	26.00€
<i>Hausgemachtes Rindertatar, von Hand geschnitten aus Frankreich</i>	19.00€
<i>Metzgerstück des Tages (je nach Verfügbarkeit) * Siehe Tafel.</i>	Preis nach Tageskurs.

* Zusätzliche Saucen zur Wahl: Blauschimmelkäsesauce – Tartarsauce. 1.50€

* Saisonale Beilage

Käse

<i>Käseplatte aus der Auvergne mit Mesclun-Salatn</i>	8.50€
---	-------

Nachspeisen

<i>Crème brûlée mit saisonalem Aroma</i>	7.00€
<i>Milchreis mit Vanille und gesalzenem Karamellz</i>	8.00€
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet</i>	8.00€
<i>Eiskugeln (große Auswahl an Sorten)</i>	Bitte die Karte fragen.

Wir bieten Ihnen auch unser Feinschmecker-Menü an

- Vorspeise - Hauptgericht - Käse - Dessert - Hohne Getränke (Gerichte aus der Karte wählbar) für 44.00€

.Sehr geehrte Kunden Entschuldigung, wenn die Übersetzung dieser Karte nicht korrekt ist.

Unser Geschäft ist Catering und wir sind für Sie da, um eine gute Zeit zu haben.

☺ Alle unsere Gerichte sind "hausgemacht"

Wir bevorzugen kurze Lieferketten, indem wir sorgfältig ausgewählte lokale Lieferanten für Ihr Vergnügen bevorzugen...

NETTOPREISE. SERVICE INBEGRIFFEN.