

# MENÜ

## \*ENTRÉES\*

ZIEGENKÄSE AUF BLATTSALAT MIT HONIG UND WALNÜSSEN

Goat cheese with honey and walnuts on salade



LACHS TARTAR MIT CREME FRÂÎCHE, ZITRONE, FRISCHEN KRÄUTERN

Salmon tartare with cream, lemon, fresh herbs



SUPPE DES TAGES

Soup of the Day

## \*PLATS CHAUDS\*

GEBRATENE ENTENKEULE MIT ÄPFELN DAZU PÜREE MIT SALATBOUQUET

Grilled duck leg baked with apples, served with mashed potatoes and salad



ENTRECÔTE 250g (ARG.) MIT KRÄUTERBUTTER ODER CHAMPIGNONS-ZWIEBEL CREME SOÛE DAZU ROSMARINKARTOFFELN UND SALATBOUQUET

Entrecôte from argentina with herbs-garlic butter or mushroom-onion sauce with rosemary potatoes and salad



ESCALOPE DE POULET IN GORGONZOLA-PFLAUMEN CREME SOÛE, PÜREE UND SALAT

Chickenbreastfilet with gorgonzola plums cream sauce and homemade mashed potatoes with salad



LACHS FILET IN KAROTTEN DILL CREME SOÛE DAZU PÜREE UND SALATBOUQUET

Salmon steak filet in carrots-dill cream sauce with mashed potatoes and salad

## \*DESSERT\*

HAUSEGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN

Homemade chocolate cake



MASCARPONEKÄSEKUCHEN MIT WEIßER SCHOKOLADE AUF AMERITINIBODEN

Mascarpone Cheesecake



TARTE TATIN

Karmelisierte Apfelkuchen



CRÈME BRÛLÉE

Bon appétit!

# MENÜ

## 1.Course- Potage

VELOUTÉ DE CARROT BIO

## 2. Course - Hors d'œuvre

MINI TARTARE DE BOEUF

FRISCH GESCHNITTENES ARGENTINISCHES RINDFLEISCH, HAUSGEMACHTE MAYONNAISE, TOMATENPESTO, KAPERN, CORNICHONS, SCHALOTTEN UND TABASCO

Freshly cut Argentinian beef, homemade mayonnaise, tomato pesto, capers, cornichons, shallots and Tabasco

## 3. Course - Entrée

ÉCRÉMÉ DE SAUMON

GERÄUCHERTER LACHS MIT ZITRONENSAFT, CRÈME FRAÎCHE, DILL, THYMIAN UND ROSMARIN

Smoked salmon with lemon juice, crème fraîche, dill, thyme and rosemary

## 4- Plats - Chauds

CONFIT DE CANARD - FRANZÖSISCHE ENTENKEULE MIT GEBRATENEN ÄPFELN, HONIG, KARTOFFELPÜREE UND SALAT

French duck leg with roasted apples honey, mashed potatoes and salad



ENTRECÔTE 250g (ARG.) MIT KRÄUTERBUTTER ODER CHÂMPIGNONS-ZWIEBEL CREME SOBE

DAZU ROSMARINKARTOFFELN

Entrecôte from argentina with herbs-garlic butter or mushroom-onion sauce with rosemary potatoes



ESCALOPE DE POULET IN GORGONZOLA- PFLAUMEN CREME SOBE, PÜREE

Chicken breast filet with gorgonzola plums cream sauce and homemade mashed potatoes



LACHS FILET IN KAROTTEN DILL CREME SOBE DAZU PÜREE

Salmon steak filet in carrots-dill cream sauce with mashed potatoes

## 5. Course - Dessert

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN

Homemade chocolate cake



MASCARPONEKÄSEKUCHEN MIT WEIßER SCHOKOLADE

AUF AMERITINIBODEN

Mascarpone Cheesecake



TARTE TATIN

Karmelisierte Apfelkuchen



CRÈME BRÛLÉE