

M E N Ü D E N O E L

* WELCOME*

1 Glas Cremant
Langustensuppe
Langoustines soup

* ENTRÉES*

Entenleberpastete mit Granny Smith-Gelee, dazu hausgemachtes Würzbrot
Foie gras de canard with Granny-Smith Jelly, Homemade spices bread and condiments

❖
Grave-Lachs mit Zitrone, Avocado und weicher Ziegenkäsecremê
Salmon citrus Gravadlax, avocado and smooth goat cheese cream

* PLATS CHAUDS*

Geflügelballotine mit Kastanien, Bratensaft, geschmorter Kohl mit Apfel und Karottenpüree
Farmhouse poultry ballotine with chestnuts, roast juice, braised cabbage with apples and carrots purée

❖
Doradenfilet mit Basilikum, jodiertem Espuma, Zitrus-Quinoa und Erbsenpüree
Bream filet with basilic, iodized espuma, citrus quinoa and peas purée

❖
Entrecôte 220g (arg.) mit Kräuterbutter oder Champignons-Zwiebelcreme-Soße dazu "Pommes noisette"
und Gemüse
Entrecôte from argentina with herbs-garlic butter or mushroom-onion sauce served with pommes noisette
and vegetables

* DESSERT*

BÛCHE MAISON
Hausgemachter knuspriger Schokoladenkuchen
Home made crispy chocolate log

❖
OMELETTE NORVÉGIENNE
Norwegisches Omelette mit Vanille und Liqueur de Verveine
Norwegian omelette with Vanilla and Verveine Liqueur

Bon Appetit