



MENUS 2012

Standard ... € 41,50

- Sommerliche Salate mit DijonSenfVinaigrette; Zwetschgenchutney;
zweierlei von frischem Ziegenkäse
o d e r Gebratene kleine Tintenfische und Garnelen mit Olivenöl, Petersilie und Citrone
o d e r Vegetarisches Hors d'oeuvre (marinierte Gemüse, Pilze, Artischocken ;
Kaviar von Rote Bete und Aubergine...)
o d e r Suppenduett von roten und weißen Möhren mit Kräuterpesto
o d e r SteinpilzLauchSuppe unter einer Blätterteighaube
o d e r Provençalische Fischsuppe mit Croutons, Parmesan und Rouille

- Gefüllte Gemüse mit Oliventempfehfüllung auf Paprikasauce und
Rieslingvelouté; KartoffelOlivenpurée
o d e r Steinpilzschnitzel in Sesam mit herbstlichen Pilzen, Mangold und Potpourri
von KartoffelLimonenpurée
o d e r Gebratene Tintenfische und Garnelen mit Olivenöl, Petersilie und Zitrone;
MangoldTomatenGemüse ; KartoffelLimonenpurée
o d e r Gebratene Seeteufelbäckchen auf sauce vierge; Pastismangold und
Artischocken; Süßkartoffelpurée
o d e r Zweierlei vom Lamm mit Rotweinthymiansauce ; Gratin Dauphinois
Ratatouille von Schmorgurke, Melone, Paprika und Zucchini
o d e r Bocconchini(Gegrillte Putenroulade) mit BackpflaumenKäsefüllung;
Potpourri von vielerlei Wurzeln und Lauchzwiebeln; gebratene Pfifferlinge
o d e r RumpSteak mit Anchovisbutter oder Roquefortsauce; gebratene Pfifferlinge;
sommerliche Ratatouille; Gratin Dauphinois

- Roquefortcanapées und Cachat (Für Liebhaber sehr intensiven Geschmacks) ;
Zwetschgenchutney
o d e r In provençalischem Olivenöl eingelegter Ziegenkäse; Feige und Heidelbeeren
o d e r Kleine Käseauswahl

- Eis von fairer Madagaskarvanille im Windbeutel mit heißer Bitterschokolade
o d e r Mousse au chocolat mit Zwetschgen in Rotwein;
Lavendeleis in der Mandelhippe
o d e r Dessertvariation mit Pfirsich-Creme brulée
