

Französische Wochen vom 27. 1. bis 13.2. 2022

Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen	€ 4,50
Léstabel Grande Cuvée Comtesse aus Languedoc Rose, Blance, Rouge	€ 5,50

Nur wer glücklich ist, kann Glück verbreiten.

Paulo Coelho

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 7,50
Quiche lorraine mit Salat	€ 7,50
Kicherebsen Fladen "Provenzalisch"	€ 5,50
Crostini mit Tapenade und Grilltomaten	€ 7,90
Salat "Nocoise"	€ 10,50
Linsensalat mit Äpfel und Speck	€ 6,50
Ziegenkäse Apfelgratin auf Radicchio in Mangovinigraite	€ 9,50
Rote Beete mit Schafskäse und Champignon	€ 8,50



Vegan: Süßkartoffel mit Grünkohl, Tofu und Mandel auf Zimttomaten	€ 15,50
Kartoffelgratin mit Ziegenkäse und Oliven auf Ratatouille	€ 14,50
Crepé gefüllt mit Pilzen und Lauch in Kräutersoße dazu Salat	€ 14,50
Safranrisotto mit gebratenen Chicorée und Lachs	€ 15,50



Hirschkeule in Rotwein geschmort dazu Spätzle und Rotkraut	€ 19,90
Maishähnchenbrust mit Lavendel- Frischkäsefüllung auf Blattspinat und Risotto	€ 19,90
Kalbsschnitzel in Dijonsenhülle mit Kapern an Ofenkartoffeln und Salat	€ 21,50
Lammlende mit Rosmarinjus an Speckbohnen und Polenta	€ 25,50
Schweinelende mit getrockneten Tomaten gefüllt an Ratatouille und Kartoffelgratin	€ 14,50
Skrei mit Zitronenbutter gebraten an Fenchelgemüse und Safranrisotto	€ 26,50



Schokoladenmousse auf Orangencreme	€ 9,50
Creme brulle	€ 7,50
Schokokuchen mit Honigkaki und Ihrish Coffee Mousse	€ 10,50

Vegetarischer Kochkurs Dienstag 15. März 2022