

Fleur de Sel

SYLVESTERMENÜ

31.12.2021



69.- €

**MIT AUBERGINENCRÈME GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA, AN TRANCHEN VON
DER MILCHKALBSHÜFTE, SAUCE SICILIENNE UND RUCOLASALAT**

**CHAMPAGNER-CRÈMESÜPPCHEN MIT GEBRATENER JACOBSMUSCHEL,
KRESSE, CROUTONS UND SAFRAN-CRÈME FRAÎCHE**

APRIKOSEN-SORBET AN CALVADOSGELÉE

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET AUF TRÜFFELPOLENTA,
AN JUNGEM GEMÜSE UND MERLOTJUS**

**MOUSSE AU CHOCOLAT, DUNKLE SCHOKOLADENPRALINE UND
ERNUSSBUTTER-EISCRÈME**

Dazu die passende Weinempfehlung:

Sancerre - Langlois-Chateau - Loire - France - 2019 - 42,00 €

Tavel - Rosé - Domaine Corne-Loup - France - 2019 - 30,00 €

Côtes du Rhone - Domaine de Grangeneuve - La Truffière - France - 2017 - 45,00 €

Fleur de Sel

SYLVESTERMENÜ

31.12.2021



69.- €

MIT AUBERGINENCRÈME GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA, AN TRANCHEN VON DER MILCHKALBSHÜFTE, SAUCE SICILIENNE UND RUCOLASALAT

CHAMPAGNER-CRÈMESÜPPCHEN MIT GEBRATENER JACOBSMUSCHEL, KRESSE, CROUTONS UND SAFRAN-CRÈME FRAÎCHE

APRIKOSEN-SORBET AN CALVADOSGELÉE

ROSA GEBRATENES RINDERFILET AUF TRÜFFELPOLENTA, AN JUNGEM GEMÜSE UND MERLOTJUS

MOUSSE AU CHOCOLAT, DUNKLE SCHOKOLADENPRALINE UND ERNUSSBUTTER-EISCRÈME

Dazu die passende Weinempfehlung:

Sancerre - Langlois-Chateau - Loire - France - 2019 - 42,00 €

Tavel - Rosé - Domaine Corne-Loup - France - 2019 - 30,00 €

Côtes du Rhone - Domaine de Grangeneuve - La Truffière - France - 2017 - 45,00 €