



.SPEISEKARTE ZU WEIHNACHTEN

25./26./12.2021

(ZUSÄTZLICHES ANGEBOT ZUM WEIHNACHTSMENÜ)

VORSPEISEN – LES ENTRÉES

**JUNGE SALATBLÄTTER MIT CROUTONS, PINIENKERNEN, GEHACKTEM EI,
GETROCKNETEN TOMATEN UND PARMESANHOBEL.
DAZU WAHLWEISE: FRENCHDRESSING, DUNKLES BALSAMICODRESSING, CIDREDRESSING**

KLEIN: 5,50 € / GROSS: 7,50€

**ZIEGENFRISCHKÄSE MIT THYMIANHONIG, FEIGEN, PINIENKERNEN
UND FELDSALAT**

€ 12,00

MARONEN-CRÈMESÜPPCHEN MIT SAHNEHAUBE, CROUTONS UND PETERSILIE

€ 9,00

HAUPTSPEISEN – LES PLATS PRINCIPEAUX

**HANDGEMACHTE RICOTTA-WALNUSSRAVIOLI AN PARMESAN-ESPUMA, FEIGEN
UND FELDSALAT**

€ 22,00

**GEBRATENE ROTBARBENFILETS AUF CURCUMA-RISOTTO AN ROTER
PAPRIKASAUCE, HAUSGEMACHTEM PESTO UND GESCHMORTER AUBERGINE**

€ 27,00

**REHRÜCKEN UNTER DER PISTAZIENKRUSTE AUF GEBRATENEN
SERVIETTENKNÖDELN AN PREISELBEER-ROTKRAUT UND WACHOLDERJUS**

€ 35,00

DESSERT – LES DESSERTS

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE,
WALNUSS, KLASSISCH UND VON DER ORANGE**

€ 9,00

KÄSE – LE FROMAGE

FRANZÖSISCHE KÄSESPEZIALITÄTEN

€ 9,50