



ABENDESSEN
Donnerstag, 19. September 2024
Bordeaux / Frankreich

VORSPEISEN
Tomaten Carpaccio „Saint Tropez“

Kalb mit Rauchforellen-Kapernsauce, Melone und Rucola

SALAT
Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN
Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Kräutersahne

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Atlantik Barschfilet
Ratatouille Sauce, Blattspinat, weißes Bohnen Bruschetta

Wildschweinkeule „Pommery“
Senfsauce, Schmorgemüse, Estragon-Kartoffelgratin

Spaghetti Carbonara auf Französisch
Saucisson Sec, geschmorter Radicchio, Bleu d’Auvergne

DESSERTS
Tarte Tatin mit Vanilleeis und Krokant

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Taleggio, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Kalb mit Rauchforellen-Kapernsauce, Melone und Rucola

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Atlantik Barschfilet
Ratatouille Sauce, Blattspinat, weißes Bohnen Bruschetta

Tarte Tatin mit Vanilleeis und Krokant

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten Carpaccio „Saint Tropez“

Karotten-Paprikasuppe mit Kräutersahne

Linsen-Bratling mit Roma-Tomatencreme & Curry-Gemüse

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2021/2022/2023 Chablis AC Brocard	2023 Sancerre Rosé Le Grand Moulin AC
Weingut Jean Marc Brocard	trocken, Domaine Patrick Girault
Burgund / Frankreich 13% Vol.	Loire / Frankreich 12,5% Vol.
0,75l € 39,00	0,75l € 34,00