



FRANZÖSISCHES ABENDESSEN

Freitag, 31. Januar 2025

Passage Île Royale

VORSPEISEN

Panierte Brioche Austern & Salsa der Provence

Pöckelfleisch Crêpe Rolle
Birnen-Gewürzkompott, Lauch-Selleriesalat

SALAT

Blattsalate Mimosa mit Dijon Vinaigrette

SUPPEN

Gänse Consomme mit Cognac

Guyana Tomaten-Cassava Suppe

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer
Sauce Rouille, Vichy Karotten, Zuckererbsen-Estragon Püree

Pauillac Lammhüfte
Rotwein, Croutons, Artischocken, Kartoffelgratin

Französische Spaghetti Carbonara mit Saint Maure Ziegenkäse

DESSERTS

„Süsse Klassiker“
Profiteroles au Chocolat, Tart Tartin, Mille Feuille

Frisch geschnittenes Obst

„La Fromagerie“
Bleu d’Auvergne, Chaumes, Brie Tarte, Pflaumensenf, Chester Stick



GEDECK

Fleur de Sel Butter, Salbei Creme, Paprika Tapenade, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Panierte Brioche Austern & Salsa der Provence

Gänse Consomme mit Cognac

Pauillac Lammhüfte
Rotwein, Croutons, Artischocken, Kartoffelgratin

„Süsse Klassiker“
Profiteroles au Chocolat, Tart Tartin, Mille Feuille

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate Mimosa mit Dijon Vinaigrette

Guyana Tomaten-Cassava Suppe

Spargel Flammkuchen à la Polonaise

„Süsse Klassiker“
Profiteroles au Chocolat, Tart Tartin, Mille Feuille

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Burgenland / Österreich
0,75l 26,00 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €