

Aperitif

Kir blanc au romarin

Amuse gueule

Terrine de légumes d'hiver

Terrine vom Wintergemüse mit Karotte, Schwarzwurzel & Liebstöckel

2019 Chenin blanc « Les Pépites »
Bouvet – Ladubay, Saumur 0,1l

Pulpo poché avec risotto de tomate et miso, servie à la ratatouille et mousse anisée
Pochierter Pulpo auf Risotto von Tomate & Miso mit Ratatouille & Anisschaum

2020 Aligoté « Champ Renard »
Domaine Adélie, Bourgogne 0,1l

Filet de bœuf charolais en croûte

sur crème à la pomme de terre et marrons, servie avec légumes sautés & jus
Gekrustetes Charolais Rinderfilet
auf Kartoffel – Maronencreme, serviert mit tourniertem Gemüse & Jus

2016 Château Haut Madrac,
Cru Bourgeois - Haut Médoc 0,1l

Morbier flambé à la poire au vin rosé

Geflämmerter Morbier mit rosa Williamsbirne & Kartoffel - Baumkuchen

2022 La Mer Rosé
Vignerons Catalans, Vin de Pays de Languedoc 0,1l

Sélection de Petit Four

Variation von Petit Four

2017 Cuvée la Galline, Banyuls AOC / 5 cl

(Änderungen vorbehalten)

<i>Menü inklusive Aperitif</i>	€ 109,00 pro Person
<i>Weinbegleitung zum Menü</i>	€ 32,00 pro Person
<i>Beginn Aperitif</i>	18.30 Uhr
<i>Beginn Menü</i>	19.00 Uhr
<i>Ende der Veranstaltung</i>	c.a. 23.00 Uhr

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihnen im Falle einer Stornierung nach dem 27.12.2024 einen Betrag von € 50,00 pro Person für den Wareneinsatz in Rechnung stellen.

