

MENÜ

*hausgemachten Häppchen mit
Carpaccio vom 36 Stunden gegartem
„Falschen Filet“ vom Rind
verfeinert mit Olivenöl und gebeiztem Eigelb
an kleinem Salatbouquet*

* * *

*Brust von der Maispoularde
auf einer „Sauce au Vin Jaune du Jura“
dazu glasierte Karotten und frittierte Kartoffelbrunnoise*

* * *

Schoko- Orangensoufflé

MENÜ

Vegetarisches Menü

Feldsalat

mit gebratenen Saarbrücker Kräuterseitlingen

* * *

Frische Bandnudeln

mit mediterranem Gemüse,

frittierten Zwiebeln und Parmesan

* * *

Schoko- Orangensoufflé