

Französischer Abend

14.07.2019 um 18.00 Uhr

Frische Austern

Lapin à la plamande (Kaninchen in Rotweinmarinade)

Quiche Lorraine, Tarte au jambon

Gefüllte Artischockenherzen

Riesengarnelen in Knoblauchmarinade

Verschiedene Pasteten mit Preiselbeersauce

Salatbuffet

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Marinierte Lammhüfte an Kräuterjus

Geschmorte Rinderbäckchen in Dörripflaumensauce

Fasanenbrust mit Kastanien und Feigen im Strudelteig

Filet vom Loup de Mer mit Tomaten-Kräuterkruste

Ratatouille, Blumenkohl, Karotten

Kartoffelgratin, Nudeln, Reis

Obstplatte mit Grand Marnier mariniert

Crêpes aus der Pfanne

Mousse au chocolat, Erdbeerkompott

Crème Caramel

Walnusseis, Cassisorbet

Französische Käseplatte mit Trauben und Feigensenf



45.00 € p.P.