

NOSTALGIEWOCHEN 15. bis 26. März 2017

VORSPEISEN

Crème Albignac Sellerie-Creme-Süppchen mit Flusskrebs und Wildschinken 17,50

Terrine de foie gras Apfel-Vanille-Kompott, Gewürztraminergelée
und geröstete Brioche 24 €

Terrine de Campagne, Bauern-Terrine mit pochierten Birnen, Gemüse
und Wintersalate 18,50 €

Salade de homard à la française von Paul Bocuse – serviert auf einer
Gemüse-Macedoine mit Petersilien-Vinaigrette und Cocktailsoße 24 €

Quenelles de brochet aux écrevisses sauce Nantua Überbackene
Hechtklößchen mit Flusskrebse, begleitet von Pilawreis 19,50 €

L'escaloppe de foie gras poêlée aux pommes Gebratene Entenstopfleber
mit einer Portwein-Reduktion 26 €

Cuisse de grenouille sautée à la persillade et à l'ail Froschschenkel « klassisch »
in Petersilien-Knoblauch-Butter gebraten 29 €

Escargots de bourgogne à l'ail Burgunder-Schnecken
im Knoblauch-Pfännchen, mit Weißbrot 16 €

FISCH

Crêpes Vonassienne Lachs und Kaviar im Pfannkuchen nach der Art
von Georges Blanc mit einer Zitronen-Beurre-Blanc und Gemüse 28 €

Loup de mer en croute sauce choron - das Wolfsbarschfilet wird zusammen mit
der Fisch-Mousseline und Spinat im Blätterteig gebacken 28,50 €

Bouchée aux fruits de mer – die Königin unter den Pastetchen mit Seeteufel,
Meeresfrüchten und Reis 27 €

FLEISCH

Blanquette de veau à l'ancienne Kalbsgulasch in Weißweinsauce mit gebratenem Kalbsbries, Speckwürfelchen, Champignons und kleinen Zwiebeln mit Pilawreis 28 €

Confit de canard au cassoulet de Castelnaudary - im eigenen Schmalz, über mehrere Stunden gegart, wird diese Ente butterzart. Serviert wird sie auf einem Bohnen-Eintopf 24 €

Poulet de Bresse aux morilles Bresse Poularde in Morchelsoße und Kartoffelgratin 32 €

Bœuf au vin rouge à la moelle - das Rinderfilet wird mit viel Markknochen, Gemüse und Kartoffeln serviert 32 €

Tripes à la mode de Caen - ist ein Kuttelgericht aus der Normandie das von einem Benediktinermönch im 14. Jahrhundert erfunden wurde. Das Essen von Kutteln ist eine Vertrauenssache; bei uns isst selbst Chef, Christian Rubert das leidenschaftlich gerne. 18,50 €

Rognons de veau sauce moutarde et pâtes au beurre
Kalbsnierchen in Dijon-Senfsoße mit Bandnudeln 22,50 €

DESSERT

Dessert du chariot - eine kleine Variation aus Crème-Karamell, Crêpe Suzette, Iles flottante, Mousse au chocolat und Vanilleeis 12,50 €

Plateau de fromage von der Fromagerie Tourette 16 €