



„Les Douceurs de la Provence“

Tapas-Festival, Surf&Turf, Freestyle-Cooking mit mediterranem Sommer-Feeling. Provenzalische Landesküche im Kleinformat.

**Man soll dem Leib was Gutes tun,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.**
(Windsor Churchill)

- | | | |
|-------------|--|--------|
| N°3 | „Der Starter“ – drei kalte Vorspeisen-Tapas
Die Portionsgröße ist für eine Person ausgelegt. | 21,00€ |
| N°5 | „Die pfiffige Fünf“ – Kalte und warme Gerichte aus unserem Vorspeisen-Atelier | 35,00€ |
| N°6 | „Die kulinarische Sechs“ – warme kreative Variationen von drei Fisch- und drei Fleischgerichten
- serviert in zwei Gängen | 54,00€ |
| N°10 | „Der Verführer“ – Drei Vorspeisen, vier Hauptgerichte, zu je zwei Fisch- und Fleischgänge und drei Dessert
- serviert in drei oder vier Gängen nach Wahl | 70,00€ |

In unserer kreativen Tapas – Werkstatt bekommen Sie Kompositionen aus unserem täglich frischen Warenkorb. Auch unsere vegetarischen Freunde finden in unserer Gemüse- und Tapas-Werkstatt ihr Wohl für Leib und Seele.

Unsere Tapas-Philosophie

- MARKTFRISCH – SAISONAL – KREATIV – FREESTYLE -

Unser Warenkorb wechselt täglich. Fragen Sie nach unseren frischen Tagesprodukten.

- NUR MIT RESERVIERUNG!



„Les Douceurs de la Provence“

Hier ein Beispiel von unserem Tapas-Warenkorb

Sonntag, den 06. August 2017



Gefülltes Wachtelkeulchen auf Gemüse-Aprikosencoucouis

Tiefsee-Gambas auf grünen Linsen mit Wildkräutersalat

Karamellierte Jakobsmuschel mit einem Eiszapfenrettich
und gekochte Honig-Essig-Radieschen

Kalbsterrene mit Nizzabohnen, Mirabellen und Balsamicojus



Unser Warenkorb wechselt täglich. Fragen Sie nach unseren frischen Tagesprodukten.

- NUR MIT RESERVIERUNG!