



Apéritif : Kir royal au Crémant de Loire Brut

Menu dégustation

Kürbiscremesüppchen mit Pumpernickelkrokant

Crème de potiron au Pumpernickel

*

*Gratinierte Jakobsmuschel in der Schale
Sauce Mornay*

*Coquille Saint-Jacques gratinée
Sauce Mornay*

*

*Gefülltes Wachtel mit Leberpastete auf Toast
an Cognacpeffersauce
Süße Stampfkartoffel mit Ingwer und Koriander*

*Caille rôtie farcie au foie gras sur canapé
sauce au Cognac et au Porto
Purée de pommes de terre douces au gingembre et au coriandre*

*

Griefflammeri mit Pflaumenkompott

Gâteau de semoule à la compote de prunes

Weine

Weiss

*2016 Sauvignon Bio trocken
Pays d'Oc*

*2013 Grauer Burgunder
Spätlese trocken - Baden*

Rot

*2009 Lirac A.O.C
Médaille d'Or
Côtes du Rhône - Tavel*