



Eppenbrunn 22.-24.mars 2019

Menu à la française

Amuse-bouche : Huitre au sabayon

≈

Terrine de foie gras de canard maison, rhubarbe, chocolat et sa brioche

≈

Cuisses de grenouilles panées, poireaux, pomme de terre, crème de laitue

≈

Filet de bar, carotte, risotto d'épeautre et anis

≈

Suprême de pintade, artichaut, polenta, moutarde et son jus

≈

Fromage (un supplément de 5€)

≈

Tarte au citron meringuée

55,- €



Eppenbrunn 22.-24. März 2019

Frankreich bei uns zu Gast

Das Menü

Amuse-bouche : Auster mit Sabayon

≈

Entenleberterrine, Rhabarber, Schokolade und Brioche

≈

Panierte Froschschenkel, Lauch und Blattsalatcrème

≈

Wolfsbarsch, Karotte, Dinkel Risotto und Anis

≈

Perlhuhnbrust, Artischocke, Polenta, Senf und die Jus

≈

Käse (5€ Zuschlag)

≈

Zitronentarte mit Baiser

55,- €