

Festival de cuisine Française

Champagne

«L'huitre gratinée»

Gratinierte Auster mit Crème fraîche, Champagner und Pastis
8.00

Pol Roger Champagne Brut Réserve

Produzent: Pol Roger

Traubensorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

1 dl 14.00

Loire

«Fouace de canard»

Gebackenes Blätterteigkissen gefüllt mit Enten-Rillettes und Ziegenkäse
serviert mit Waldpilzragout und Rahmlauch
16.50

Sancerre La Vigne Blanche 2017

Produzent: Henri Bourgeois

Traubensorte: Sauvignon Blanc

1 dl 8.50

Bourgogne

«Boeuf Bourguignon»

Rindsragout an kräftiger Rotweinsauce mit Speck, Champignons und
Wurzelgemüse serviert mit gerührter Polenta
35.00

Gevrey-Chambertin 2014

Produzent: Domaine Huguenot, Marsannay de Côte, Côte de Nuits

Traubensorte: Pinot Noir

1dl 16.00

Alsace

«Variation de fromage avec pain aux fruits»

Käse-Variation mit Früchtebrot und Chutney
16.50

Gewürztraminer Alsace 2015

Produzent: Hugel & Fils

Traubensorte: Gewürztraminer

1dl 8.50

Bordeaux

«Variation des desserts»

Zitronentarte, Windbeutel mit Vanillecrème und Rhabarber-Kompott
15.50

Château Nairac 2013

Produzent: Château Nairac, Sauternes

Trauben: Sémillon, Sauvignon lanc, Muscadelle

1dl 16.00

Paris

«Café Gourmand»

Kaffee mit zwei Macarons
8.50

Ganzes Menu

90.00