

FRANZÖSISCHES BÜFETT

39,00 EURO

Assortiment de hors d'œuvre typiques - typische Vorspeisen

RATATOUILLE - GEMÜSEGERICHT ALS VORSPEISE KALT SERVIERT
LANGUE DE VEAU VERTE – KALBSZUNGE IN GRÜNER SOSSE
ASPERGE - STANGENSPIRGEL
BŒUF VINAIGRETTE - RINDFLEISCHSALAT MIT ESSIG UND ÖL ANGEMACHT
SALADE - SALAT
ARTICHAUT - ARTISCHOCKEN
HŪITRES – ARCACHON-AUSTERN
BÂTONNETS AUX CREVETTES
PÂTÉ EN CROÛTE - PASTETE IM TEIGMANTEL
FROMAGE DANS L'HUILE - IN ÖL EINGELEGTER KÄSE
TERRINE DE POISSON - FISCHTERRINE
OIGNONS MARINÉS – EINGELEGTE SCHALOTTEN
QUICHE LORRAINE
SAUMON MARINÉS – GEBEIZTER LACHS
MULES IN CHABLIS – MUSCHELN IN CHABLIS
BAGUETTES
PAIN DE CHAMPAGNE - FRANZOESISCHES LANDBROT,
BEURRE CAFÉ DE PARIS - BUTTER MIT KNOBLAUCH, SARDELLEN, KRÄUTERN, COGNAC

Marmite - Suppentopf

BOUILLABAISSE ET ROUILLE, CROÛTONS - FISCHSUPPE AUS MITTELMEERFISCHEN MIT ROTER,
SCHARFER MAYONNAISE UND GERÖSTETEM WEIBBROT

Les Plats – Hauptgerichte

COQ AU VIN – HÄHNCHEN IN ROTWEIN
BOEUF EN DAUBE - TRADITIONELLES RINDFLEISCHGERICHT
DARNE DE SAUMON AUX ECHALOTES - SCHEIBEN VOM LACHS IN BUTTER MIT SCHALOTTEN
BLANC DE POISSON: THON DU FEU AU FEU - THUNFISCHFILET
CANARD A L'ORANGE - ENTE MIT ORANGEN
BLANQUETTE D'AGNEAU - A LA MARSEILLAISE- - LAMMEINTOPF VON HÄXCHEN
NOUILLES AU BEURRE - BAND-NUDELN IN BUTTER
GRATIN DAUPHINOISE – KARTOFFELN IN SAHNE IM OFEN GEBACKEN
LÉGUMES – BUNTES MARKT-GEMÜSE

Pâtisserie - Dessert

PULPE – FRÜCHTEBREI MIT SOMMERBEEREN
FRUITS CARAMELISES - GLASIERTE FRÜCHTE
MOUSSE AU CHOCOLAT - SCHOKOLADENMUS
CHARLOTTE RUSSE
CREME BRULEE
SALADE DE FRUIT - FRUCHTSALAT

Fromages - Käse

FROMAGES ASSORTIS - GEMISCHTES KÄSEBRETT