

Themenküche

Ein Dinner in New Orleans

Menü	Euro
Vorspeisenteller „New Orleans“ Enten-Rillettes „Biloxi Shrimp“ - Cocktail Gebratene grünfarbige Marinda-Tomaten	6,80
Rinderfilet im Schinkenmantel „Marchand de Vin“ Weinhändlersoße, Blattspinat Hush Puppies (Maismehlkrapfen)	26,00
Creole Cream Dream Cream Cheese-Mousse mit Rum-Beeren Schoko-Bananen-Kuchen, Pekannuss-Parfait	6,20
Menüpreis 36,00	

Der Wein zu unserer Themenküche "Amerikanische Südstaaten"

Cabernet Sauvignon

2016 Les Cépages

Baron Philippe de Rothschild

Languedoc Roussillon

Aromen von schwarzen Beeren und Gewürzen

0,1l	3,70
0,2l	5,60
0,5l	12,90

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer separaten Allergiekarte.
In allen angegebenen Preisen sind Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.