

FRANKREICH ZU GAST IN ALTMICKTEN

UNSER FRANZÖSISCHER KOCH JULIAN COTRELLE ZAUBERT FÜR SIE...

„Julian´s Taboulet“ ^{A1,G,H,I}

Typisch französischer Sommersalat aus Rucola, Minze, Paprika, Gurke, Tomate, Petersilie und Couscous, abgerundet mit Zitrus-Dressing

8,90 €

„Veau Marengo“ ^{A1,C,G,I,J}

Geschmortes Kalbsfleisch mit provenzalischem Tomatenragout an buttrigem Kartoffelpüree

26,50 €

„Suprême Maishähnchen á la Normande“ ^{A1,C,G,L,2}

Gefülltes Maishähnchen Duxelle mit Zwiebel-Knoblauch-Bohnen und Pommes Duchesse

25,90 €

Gebratenes Doradenfilet „Huile Vierge“ ^{A1,D,G,I,J,L}

An mediterranem Gemüse und Pilaf Reis, verfeinert mit Kräuter-Knoblauch-Öl und Wan-Tan-Segel

23,90 €

Französischer Sommertraum „Flognarde“ ^{A1,C,G,L,8}

Südfranzösisches Weichgebäck trifft Aprikose und Vanilleeis

8,90 €

FRUCHTIG, FRISCH UND SPRITZIG

„Rosé Pamplemousse“

7,90 €

Genießen Sie den Moment - halten Sie inne - und während sich vor Ihnen die Sonnenstrahlen auf den Elbwellen baden, erfrischt Sie unsere Liaison aus dem Urtyp vieler Zitrusfrüchte, der Pampelmuse, kombiniert mit einem geschmeidig lieblichen Roséwein aus dem Weingut Champteloup im Loire-Tal.