

Themenbuffet Monat April 2012

Provence – die Perle am Mittelmeer



Provence salade
Spinat, Kopfsalat, Oliven, Kapern, Champignons, rote Zwiebeln
mit Estragon Dressing
Pate ala maison
Salade composee
Zucchini, Champignons, Mesculine, gekochte Eier, Thunfisch, Tomaten, Schafskäse
mit Anchovie Dressing
Salade Camarguaise
Roter Reissalat mit Paprika, Basilikum und kleinen Garnelen
Primeurs braises
Marinierte Frühlingsgemüse mit gebratener Merguez
und Petersilien Pistou
Aprikosen im Speckmantel
Hähnchenbrust auf kaltem Ratatouille
Marinierter Lachs mit Noillypratsahne
Wolfsbarschfilet in Oliven-Lorbeersud
Cote du Boeuf mit Tapenade

Soupe au pistou
Provenzalische Gemüsesuppe mit Basilikum

Kaninchen in Senfsauce mit Risoleekartoffeln und Courgette Tian
Rotbarbenfilet mit Kartoffel-Fenchel-Boulliabaise
Hähnchenmedaillons in Rotwein-Oliven-Feigenragout
mit Kartoffel Gratin
Lammragout mit Rosmarin und Artischocken
Ofengemüse mit Ziegenkäse
Pilawreis

Lavendel Weinschaumcreme
Tarte au Citron
Crepes mit Honig-Feigen
Creme Karamell mit Orangen-Mandelsalat
Obstsalat mit Pistazien
Schokoladenmousse mit Banyuls
Französische Käseauswahl

p. P. 24,90 EUR