

Menu Noel 1

November / Dezember 2017

Salade chèvre chaud sur salade de spaghetti de betteraves rouges

Warmer Ziegenkäse auf Salat von rote Beete-Spaghetti

Confit de canard, sauce au sureau et vin rouge, polenta crémeuse aux noisettes

**Entenkeule confiert mit Holunder-Rotweinsauce an
cremiger Polenta mit Haselnüssen**

Bûche de Noel glacé au grand Marnier

**Halbgefrorenes von Grand Marnier
in Form eines traditionellen Baumstamms**

Bei Vorbestellung für Gruppen ab 8 Personen

Preis pro Pers: 35,90