Menü

für Frau und Herrn Meier
am 24. Juni 2011

Getrüffelte Galantine von Perigord-Gänsestopfleber
in Gelee von altem Tawny Port
und geistern Feigenconfit
***

Bretonische Felsenrotbarbe
auf Spargelsalat
mit Joghurt-Calamansi-Marinade
***

Seeteufel
auf gebratenem Fenchel
mit mediterraner Vinaigrette
***

Suprême von der Wachtel
auf Petersilienmus
mit Pfifferlingen und Spaghetti-Chartreuse
***

Eifeler Rehrücken
mit Korinthenkruste
auf Preiselbeer-Sauce
oder
Brust von der Challans-Blutente
mit Gewürzhaut
auf Orangen-Ingwer-Sauce
***

Mocca-Mascarpone Milles Feuilles
mit Stracciatella-Eis und Karamellsauce
***

Knusprige Streuselblätter
mit marinierten Erdbeeren
und Pfefferminz-Parfait