

LE MENU DE NOËL

LES ENTRÉES ET SOUPES

Foie gras de canard, confit de figues, brioche et beurre Hausgemachte Entenleber-Terrine mit Gewürzbrot, Feigenkonfit, Brioche und Butter	34.00
Salade d'orge perlé, carpaccio de betteraves et praliné de fromage de chèvre Gerstensalat auf Randencarpaccio mit gebackener Ziegenkäsepraline und Meerrettichnaise	26.00
Soupe de pommes de terre truffée, petit tartare de bœuf et œuf de caille poché Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit kleinem Rindstatar und pochiertem Wachtelei	24.00
Salade doucette «Grand-Mère» Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Croûtons und Speck	19.00

LES PLATS PRINCIPAUX

Variation de veau, légumes et risotto safrané Trio vom Kalb – Filet, Milke, Bäckchen serviert mit kleinem Gemüse und Safranrisotto	64.00
Chevreuril en croute, légumes d'hiver et purée de pommes de terre Im Brotmantel gebackener Rehrücken mit winterlichem Gemüse und Kartoffelpüree	62.00
Sole grillée, épinards et pommes de terre Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln und Spinat	64.00
Coquilles Saint Jacques et crevettes «Gambero Rosso» sur risotto safrané et jeunes pousses d'épinards Grillierte Jakobsmuscheln und «Gambero Rosso»-Krevetten auf Safranrisotto und jungem Blattspinat	58.00
Nouilles aux truffes Tagliolini an Trüffelnage serviert mit gehobeltem Wintertrüffel	49.00

LES DESSERTS

Trouvez votre dessert préféré sur notre voiture
Finden Sie Ihr festliches Lieblingsdessert auf unserem Dessertwagen nach Wahl

SCHÖNE UND BESINNLICHE WEIHNACHTSTAGE

WÜNSCHT IHNEN IHR KUNSTHALLE-TEAM