

Domaines` Ostermenü 2019 von Karfreitag bis Ostermontag

Amuse-bouche

Tomaten-Fenchelconsommé mit Limettenblatt und Pastis aromatisiert,
Meerbarbenfilet und Miesmuscheln

Weinbegleitung:

Château La Croix des Pins „La Noria“ 2015 weiss, AOC Ventoux 0,1l

oder

Frühlingssalat mit grünen Spargel

und gebratenen Jakobsmuscheln (+5,00) an Orangenvinaigrette

Weinbegleitung:

Château Léognan 2016 weiss, AOC Graves

Filet vom St. Pierrefisch kurz gebraten an Estragonsauce,
glacierten Wurzelgemüse und Drillingen

Weinbegleitung:

Châteauneuf du Pape 2014 weiss, Domaines des Chansaud, AOC

oder

Scheibe von der provenzalisch geschmorten Lammkeule mit grünen Bohnen und
Kartoffelgratin

Weinbegleitung:

Liebe Leben Lemberger 2015 rot, Weinschwester, Württemberg, 0,1l

oder

Lammkarree unter der Kräuterkruste, Thymianjus,
Ratatouillegemüse und Topinambur

Weinbegleitung:

„O“ de Toutigeac 2012, Bordeaux rot, AOC 0,1l

Französische Käseauswahl an Armagnacpflaume

Weinbegleitung:

Pineau des Charentes¹ eisgekühlt, Francois Voyer 5 cl

oder

St. Joseph 2014, Cuvée Septentrio rot, Cave Saint-Désirat, AOC 0,1l

Osternest (Minidesserts)

Weinbegleitung:

Crémant de Bourgogne rosé, Paul Delane, Brut, AOC 0,1l

oder

Johannisberger Hölle Riesling Spätlese 2017, Weingut Trenz- ▶ restsüss 0,1l

Menü mit Lammkarree 3-Gänge 38,00 4-Gänge 45,00

Menü mit Lammkeule oder St. Pierre 3-Gänge 32,00 4-Gänge 39,00

Weinbegleitung 3 Gänge 14,00 €

Weinbegleitung 4 Gänge 18,00 €