



Weinabend am 26. Februar 2016

Amuse Bouché

Salat Nicoise

mit Thunfisch, Bohnen, Kartoffeln und Schmortomate

Zitronenhuhn mit lauwarmen Linsen und Madeiraschaum

*geschmorte Ochsenbacke mit Ofengemüse
und provenzialischem Püree und Gremolata*

*Zitronentarte mit
karamelierten Birnenragout und Nougateis*

pro Person mit Weinbegleitung 80,-