

# Le Menu

Prunes et figues gratinée

Überbackene Pflaumen und Feigen

\* \* \*

Crème de potiron avec cèpes de huîtres

Kürbiscrème mit Austernpilzen

\* \* \*

Raiponces marche avec confit de Tomate

Feldsalat mit abgezogenen Tomaten in Basilikumreduktion

\* \* \*

Carre d'Agneau en croûte de Champignons

et herbes Pommes de Terre à la mode

Lammkarree mit Champignon Rosmarinkruste

Kartoffeln nach Art des Hauses

\* \* \*

Salade de raisins, Melon et Grape-fruit

Salat von Trauben und Melonen und roter Grapefruit

## Prunes et figues gratinez

Überbackene Pflaumen und Feigen

Für 8 Personen  
8 Feigen  
8 Pflaumen  
8 Scheiben Speck  
8 Scheiben Toastbrot  
4 Schalotten  
\* \* \*

## Crème de potiron avec cèpes de huîtres

Kürbiscreme mit Austernpilzen

Für 8 Personen  
1,5 Kilo Kürbis am besten Hokkaido  
250 ml Sahne  
250 gr. Butter  
2 Schalotten

\* \* \*

## Raiponces marche avec confit de Tomate

Feldsalat mit abgezogenen Tomaten in Basilikumreduktion

Für 8 Personen  
600 gr Feldsalat  
8 Schalotten  
800 gr Kirschtomaten  
1 Bund Basilikum  
Weißer Balsamessig  
Frische Butter  
Kürbiskern und Walnussöl  
Zucker  
1 Kartoffel

\* \* \*

## Carre d'Agneau en croûte de Champignons et herbes Pommes de Terre à la mode

Lammkarree mit Champignon Rosmarinkruste  
Kartoffeln nach Art des Hauses

Für 8 Personen  
3 kg Lammkarree **nur 1. Ware verarbeiten**

500 gr. Champignon  
300 gr. Semmelbrösel  
Rosmarin Salbei  
1,8 kg beste Kartoffel am besten Bioanbau

## Salade de raisins, Melon et Grape-fruit

Salat von Trauben und Melonen und roter Grapefruit  
Mit gebranntem Vanilleschaum

1kg Kernlose Trauben  
3 rote Grapefruit  
1 Honigmelone  
2 Nektarinen  
6 Eier  
1 Flasche Prosecco  
250 gr. Zucker