



*Am 21. März pünktlich zu Frühlingsbeginn zelebrieren wir weltweit gemeinsam mit über 5.000 Küchenchefs die französische Küche. „Französisch kochen mit lokalen Zutaten“
Ein kulinarischer Brückenschlag zwischen Frankreich und der Welt!*

MENU GOÛT DE FRANCE

Tatar de truite

Zweierlei Tatar von der Forelle mit Cedro Zitronen Salat

Choucroute d'homard

Szegediner Hummerkrautfleisch

Filet de veau

Kalbsfilet mit Pilzen, Mais & Basilikum

Tarte des demoiselles tatin

Gestürzter, karamellisierter Apfelkuchen

4 Gang Menü € 74

Gedeck € 3,90

WEINE

2014 Vestibül Blanc Steindorfer, Apetlon 0,1l € 6,50

2013 Vestibül Rouge Steindorfer, Apetlon 0,1l € 6,90