



# Französische Küche 07. April 2018

***Jambon persilée – Schinkenterrine Burgunder Art, auf Friséesalat mit Vinaigrette***

*Amouse bouche im Weinkeller*

\*\*\*\*\*

***Rochenflügel mit Kapern-Limonenbutter auf Fenchelsalat***

\*\*\*\*\*

***Tomatisierte Fischsuppe „Provencale“ mit Knoblauchcroutons***

\*\*\*\*\*

***Gebratene Kalbsniere in Pommery-Senfsauce, Blattspinat***

\*\*\*\*\*

***Duo vom Rind, gefüllter Ochenschwanz & -Filet auf Rotweinjus, Glacierte Schalotten, Wirsing-Kartoffel-Taler***

\*\*\*\*\*

***Birnen-Tarte Tatin mit Vanilleeis***