

RUTHS KÜCHE #03

MENÜ „LA VIE EN RUTHS“

APÉRITIF

Homemade Brioche | Getrüffelte Geflügellebercreme | Süßweingelee

VORSPEISE

Marseilläser Zwiebelsuppe | Kalbstafelspitz | Röstbrot | Comté

ZWISCHENGANG

Coquille Saint-Jacques | Bunter Puy-Linsensalat | Gebackene Boudin Noir | Speckchip |
Orangen-Safran-Reduktion

HAUPTGANG

Filet de Boeuf | Rotweinschalotten | Kartoffelgratin | Urmöhre | Meaux Senf Bearnaise

DESSERT

Apfeltarte | Mousse au Chocolat | Calvados-Sabayon

KÄSE

Französische Käseauswahl | Quittenbrot | Pflaumensenf

*Die Weinbegleitung wird noch nicht verraten – aber so viel sei an der Stelle versprochen:
Es wird toll!!*

Vegetarische Alternativen bieten wir auf Anfrage an!

Änderungen bleiben vorbehalten.