

PROVENZALISCHER ABEND 10.07.2026

DIPS & BROT STATION

*Frisch gebackenes Brot
Baguette mit Butter, Gänseschmalz, Thunfischcreme
Mit hausgemachten Dips und Butter, Olivenöl*

VORSPEISEN

Salat Nicosia

Sardinen | Confierte-Kartoffeln | Buschbohnen | Olivenmehl

Eingelegte Artischocken

Wildkräuter | Chili Kaviar | Sesame Krisp

Marinierte Feigen

Ziegenkäse | Schinken | Kandierte Walnuss | Feldsalat

Bunter Tomatensalat

Tomatenragout | Thymian und Rosmarin

Bunter Bohnensalat mit Speck

Französische Käseauswahl

Mit Feigen-Senfsauce & Früchtebrot

SUPPE

Krustentier-Schaumsuppe

HAUPTSPEISEN

Beef Bourguignon

Beef Brisket | Rotwein | Perlzwiebeln | Speck | Datteln | Tomaten

Ossobuco vom Lamm

mit Feigen und Aprikosen | Majoran

Geschmortes Hähnchen

mit Linsen und Oliven & Sauce Royal

Königs Lachs Filet
auf gebratener Gerste & Fenchel Gemüse

Aubergine à la Provence

Buntes Ratatouille
mit Rosinen und Pinienkernen

Kräuterkartoffeln
Aligot – Kartoffelpüree mit Käse

Quiche Lorraine
Spinat, Zwiebeln & Creme Fraiche

DESSERTS

Schwarzwälder-Kirsch-Torte
Rotwein-Zimt-Birnen-Terrine
Petit Four à la Landscheid