



Paradis - Provence

Sonntagslunch 1. März 2020

Suppe

Pilzrahmsuppe mit Röstzwiebeln und Kernöl (a1,g,i)

Vorspeisen

Ganzer Fjordlachs mit Honig-Senfsauce (d,j)

Scheiben vom gebeiztem und geräuchertem Lachs

Zucchini mit getrockneter Tomate

Paprika Agio Olio

Mozzarella und Kirschtomaten mit Wildkräutern (g)

Scheiben vom Hirschrücken mit Sauce Cumberland und Meerrettich (g)

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tatar (c,d,j)

Geschmorte Champignons mit Balsamico-Essig

Käsevariation mit Trauben (g)

Brot- und Brötchenauswahl (a1234,k)

Butter (g)

Hauptgerichte

Rahmgeschnetztes vom Rind mit Kräuterseitlingen (a1,i,j)

Wildbret im Rotkohlblatt (a,g,i)

Lachs und Zander mit Krustentierrahm (b,d)

Potpourri von saisonalem Gemüse

Kartoffelgratin (g)

Dauphin Kartoffel (c,g)

Gemüsestrudel auf Kürbis-Currysauce (a1,c1g)

Dessert

Reis Trautmannsdorf mit Ananas (g)

Mousse von belgischer Schokolade (c,g)

Himbeercarrée mit Sauerrahm (g)

Crème Brûlée (c,g)

a.Gluten (1.Weizen 2.Roggen 3.Gerste 4.Hafer) b.Krebstiere (1.Garnelen 2.Krabben 3.Hummer)
c.Eierd.Fische.Erdnüssef.Sojabohneng.Milchh.Schalenfrüchte (1.Mandeln 2.Haselnuss 3.Walnuss
4.Pistazien 5.Kaschu- 6.Pecan- 7.Macadamianüsse) i.Selleriej.Senf.Sesamsamen
l.Schwefeldioxid und Sulphitem.Lupinenn.Weichtiere (1.Muscheln 2.Tintenfisch 3.Schnecken)
1.Konservierungsstoffe 2.Farbstoff 3.Antioxidationsmittel 4.Süßungsmittel 5.Phosphat 6.geschwefelt
7.chininhaltig 8.coffeinhaltig