



Paradis - Provence

Lunchübersicht 20. September 2020

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen (h23)

Im Ganzen gegarter Lachs mit Senf-Dillsauce (d)

Fischspezialitäten aus dem Räucherhaus (d)

Mini Mozzarella mit Wildkräutern (g)

Gebratenes Gemüse mit Kräutern und Aromen

Mit Frischkäse gefüllte Artischockenherzen (g)

Rosa gebratene weibliche Entenbrust mit Calvados Crème Fraîche (g)

Serrano Schinken mit Melone und Grissinis (1)

Niedertemperatur gebratenes Roastbeef mit Pickles und Sauce Tartare (c,j)

Französische Käseselektion mit Trauben (g)

Brotauswahl mit Sauerrahm und Butter (a123,g)

Rücken vom Strohschwein auf Rahmpilzen (g)

Perlhuhnbrust auf Rotweinjus (i,j)

Seelachs im Sud mit Pulpo und Sugo (d,b2,n2)

Pot au feu von Kokos, Curry, Tofu und Gemüse (f)

Gebratene Risolée kartoffeln

Kartoffelgratin (g)

Potpourri vom Gemüse der Saison

Crème Brûlée (c,g)

Mousse von belgischer Schokolade (c,g)

Weißer Creme mit Mandelgranola (c,g,h2)

Warmer Kabinett-Pudding mit Vanille (a1,c,g)

a. Gluten (1. Weizen 2. Roggen 3. Gerste 4. Hafer) b. Krebstiere (1. Garnelen 2. Krabben 3. Hummer) c. Eier
d. Fisch e. Erdnüsse f. Sojabohnen g. Milch h. Schalenfrüchte (1. Mandeln 2. Haselnuss 3. Walnuss
4. Pistazien 5. Kaschu- 6. Pecan- 7. Macadamianüsse) i. Sellerie j. Senf k. Sesamsamen
l. Schwefeldioxid und Sulphite m. Lupinen n. Weichtiere (1. Muscheln 2. Tintenfisch 3. Schnecken)
1. Konservierungsstoffe 2. Farbstoff 3. Antioxidationsmittel 4. Süßungsmittel 5. Phosphat 6. geschwefelt
7. chininhaltig 8. coffeinhaltig