## Weinachtsmenü

Maronencremesuppe 12,50€

Jacobsmuscheln auf Blattspinat gratiniert mit
Comte Käse
27,50€

Confierte Gänsekeule mit hausgemachten Rot und Grünkohl und Kartoffelklöße

37,50€

Gebratener Seeteufel mit Speckmantel, Safranrisotto, fenchel salat in Americaine Soße
39, 50€

Spekalutiuscréme de paris 12,50€

Gesamtes 4 Gang Menü: 85€

## Menu de Noël

Crème de châtaignes 12,80 €

Coquilles Saint-Jacques gratinées sur lit d'épinards avec Comté 27,50 €

Cuisse de canard confite avec chou rouge et vert maison et quenelles de pommes de terre

37,50€

Filet de lotte rôti enroulé de lard, risotto au safran, salade de fenouil et sauce Américaine 39,50 €

> Crème de Spéculoos à la parisienne 12,50 €

> > Menu complet: 85 €