



Regionale Pauschale 38,00 € pro Person

Vorspeise

Roher Schinken aus Bayonne, Melonenkugel aus Cavaillon mit Rotwein parfümiert, Bauernbrot
ODER

Ententerrine mit Pistazien und Nüssen, rote Zwiebelkonfitüre, Mesclunsalat und
Basilikumvinaigrette
ODER

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichkrem, Mesclunsalat und Toast

Hauptgang

Teller der Franche-Comté
(Wurstspezialitäten aus Morteau und Belfort, Kartoffeln, Cancoillotte-Käse, grüner Salat)
ODER

Rinderbug nach gut bürgerlicher Art, Polentaterrine und Karotten
ODER

Hechtklöße, cremiger Spinat, Petersilienkartoffeln, Weissweinsauce
ODER

Zanderfilet, cremiger Lauch, Reiskuchen mit Tomaten
ODER

Kalbsnierle in Meaux-Senfsauce, Kartoffelpüree mit Nüssen und Wirsing

Käse

Auswahl von 5 Käsesorten aus der Franche-Comté mit Rosinen

Dessertteller

Suprême von roten Früchten und Maracuja
ODER

Fondant von Praliné-Schokolade
ODER

Weiches Biskuit mit Aprikosen- und Himbeermousse
ODER

Windbeutelkunstwerk

Geschmacksrichtungen: Vanille, Schokolade, Himbeere (Aufpreis von 4€ pro Person)
ODER

Hochzeitstorte

Geschmacksrichtungen: Schokolade, rote Früchte, Heidelbeere, Mango, Erdbeere, Himbeere,
Brombeere, Praliné

(Aufpreis von 5,00€ pro Person, min. 2 Etagen, max. 5 Etagen)

Das Hochzeits-Menü versteht sich ohne Getränke!