

Saveurs menü



Der Eingang

In fünf Beeren marinierter Lachs

Cremige Polenta

Kartoffelbrotchips, Rote Bete und Passionsfruchtsauce

Der Teller

Kalbshaxe mit Spätburgunder

Vollmundiger Saft

Cremiges Risotto mit gereiftem Parmesan
grüner Spargel

Nachtisch

Kryotechnik zum Erdbeerrauchen

Rhabarber Kompott

Verschiedene Brötchen

Die Getränke

Carola Stilles Quellwasser

* Crémant d'Alsace Emotion - Jean-Baptiste Adam (Bio-Umwandlung)

* Riesling Letzenberg - Jean Baptiste Adam (Bio/Demeter)

* Château Lusseau - AOC Graves (Bio)

Kaffee oder Tee

Andere Getränke auf der Karte



**ARLETTE
GRUSS**

**kieffer**
TRAITEUR D'EXCEPTION

*Wird nicht als Teil des Menüs ohne Getränke serviert

Vegetarisches Menü



Der Eingang

Weißer Spargelcreme

Parmesanbrot-Chips

Der Teller

Törtchen aus knackigem

Bio-Gemüse kurzerGemüsesaft

Nachtisch

Kryotechnik zum Erdbeerrauchen

Rhabarber Kompott

Verschiedene Brötchen

Die Getränke

Carola Stilles Quellwasser

*Pinot Blanc „Les Natures“ - Jean-Baptiste Adam (Bio)

*L'Auxerrois "Alte Reben" - Jean-Baptiste Adam (Bio)

Kaffee oder Tee

Andere Getränke auf der Karte



**ARLETTE
GRUSS**

k
kieffer
TRAITEUR D'EXCEPTION

Kinder Menü



Der Teller

**Geschnetzeltes Elsässer Geflügel mit Sahne,
Spätzle Maison**

Nachtisch

Erdbeersalat mit Basilikumsirup

Gebäck

Die Getränke

stilles Quellwasser

Das Kindermenü wird auf einmal serviert.



**ARLETTE
GRUSS**

**kieffer**
TRAITEUR D'EXCEPTION

Bistro Menü



der Eingang

Pépinette Grand-Mère-Salat mit Pesto

Geschredderte Forelle aus Heimbach

Balsamico-Karamell

Der Teller

Sot-l'y Lesse von Geflügel aus dem Elsass

Paprika Cremiges

Parmesan-Risotto

Nachtisch

Himbeer-Makaronade

Panacotta

Coulis aus roten Früchten

Verschiedene Brötchen

Die Getränke

Carola Stilles Quellwasser

* Crémant d'Alsace Emotion - Jean-Baptiste Adam (Bio-Umwandlung)

*Château Lusseau - AOC Graves (Bio)

Kaffee oder Tee

Andere Getränke auf der Karte



**ARLETTE
GRUSS**

**kiewer**
TRAITEUR D'EXCEPTION