

FRANZÖSISCHER KOCH KURS

Samstag, 23.11.2024, 09:30 Uhr

Rehpastete

Sauce Cumberland

* * *

Bisque von Riesengarnelen

Garnelen-Ravioli

* * *

Lachsfilet à la meunière

auf Zitronen-Butter-Sauce mit frittierten Kapern

* * *

Rosa Roastbeef - am Stück sous vide gegart

Sauce Béarnaise, Rotwein-Butter-Sauce,

Ratatouille Pommes dauphine

* * *

Tarte tatin

Gestürzter Apfelkuchen

* * *

Soufflée glacée

Geeistes Grand-Marnier-Soufflé

110,- Euro

Inkl. Aperitif, Mittagsimbiss, Kaffee am Nachmittag, Abendmenü

HOTEL RESTAURANT KOLB

Telefon 09524-9011 - www.hotel-kolb-zeil.de