

Wein

2015
Château Falfas
Côtes de Bourg
Bordeaux

Menü

Hummer-Bisque

mit eingelegten Meeresfrüchten

(D) (G) (J) (B) (O) (A)

–

Wagyu Beef Entrecôte double vom Holzkohlegrill

an Rotweinsauce mit Kalbskopf, jungem Chicoree,
glasieren Zwiebeln und gratinierten Kartoffeln

(G) (F) (J) (K) (A) (2) (3) (4) (10)

–

Clafoutis vom roten Berlepsch-Apfel

mit Honig-Walnussparfait und Rumtopfrüchten

(G) (A) (Hh) (C) (Hw)

D) Fisch, G) Milch bzw. Laktose, J) Sellerie, B) Krebstiere, O) Weichtiere, A) Glutenhaltiges Getreide, F) Soja, K) Senf, Hh) Haselnüsse, C) Ei, Hw) Walnüsse, 2) Konservierungsstoffe, 3) Nitrat, 4) Antioxidationsmittel, 10) Phosphat

