

# Unsere Speisekarte Vorschlag von La Forêt

\*

Kleiner Gruß aus der Küche

\*

## **Jakobsmuscheln**

als Carpaccio mit Zitronengras,  
4/5/11/14

\*\*

## **Bar**

als gebratenes Steak,  
Rote-Bete-Variation,  
Sellerie-Mousseline  
4/5/7/9/12

\*\*\*

## **Coup de Fraîcheur**

12

\*\*\*

## **Kalbfleisch und Rindfleisch**

als Duo,  
Berny-Äpfel, Foie Gras-Sauce  
1/3/5/7/8/12

\*\*\*

## **Käse**

in Ronde Affinée vom Meisterkäsemeister  
7

\*\*

## **Birne**

in Parfait Glacé,  
auf einem bretonischen Sandgebäck & Karamellsauce  
1 / 3 / 7

\*\*

## Die Freude des Konditors

1 / 3 / 7 / 8

\*

## **Menu**

Vorspeise, 2. Vorspeise, Fleischgericht, Dessert **7 5**

Vorspeise, 2. Vorspeise, Sorbet, Fleisch, Käse & Dessert **9 5**

Mit Speisenbegleitung & Auswahl luxemburgischer Weine  
**Aufpreis von 35 € pro Person (3 Gläser)**

## Die kalten Vorspeisen

### **Foie Gras**

Granny-Smith-Gelee & Chutney  
1/3/7/12  
**27,5**

### **Rote Beete**

als Carpaccio mit Haselnüssen und altem Comté-Käse  
5/7  
**18**

### **Lachs**

in Gravlax mit Blumenkohl  
4/7  
**18,5**

## Die warmen Vorspeisen

### **Weiße Bohnen**

mit Chorizo-Cremesuppe und Foccacia  
1/7  
**16**

### **Ochsen Schwanz**

in Ravioli & Consommé  
1/3/7  
**20**

### **Ziegenkäse**

in knusprigen Cannelloni auf Mesclun-Salat  
1/5/7  
**18,5**

## Die Sorbets

### **Zitrone**

mit Limoncello  
12  
**8**

### **Birne**

mit Williams-Branntwein  
12  
**9,5**

### **Pomme**

im Calvados  
12  
**9,5**

### **Passionsfrucht**

im Crémant  
12  
**8**

## Die Fische

### **K a b e l j a u**

In leicht gesalzener Butter gebraten,  
Salsifis-Brühe mit Muscheln

4/5/7/12/14

**3 4**

### **G o l d b r a s s e**

à la Plancha,

Fenchel-Confit mit Orange & Kresse-Coulis

4/5/7/12

**3 2**

### **G a m b a s**

au Kadaïf,

Bisque Réduite & Mousseline de Rutabagas

1/2/5/7/12

**3 4 , 5**

## Vegetarische Gerichte

### **K ü r b i s**

in gefüllten Kohlrouladen,  
Tofu mit Koriander

5/7/10

**2 9**

### **R i s o t t o**

mit Parmesan,  
Gemüse der Saison

5/7/12

**3 1 , 5**

## Fleischgerichte

### **G e f l ü g e l**

in Ballotine, gefüllt mit Kastanien Sauce  
aus Vin Jaune und Kartoffelpüree nach Großmutter's Art

3/5/7/8/12

**3 4**

### **P o t - A u - F e u**

Kaninchen mit vergessenen Gemüsesorten

7/10/12

**3 2 , 5**

### **G e g r i l l t e s E n t r e c ô t e „ C h a r o l a i s e ”**

Zart schmelzende Kartoffeln & Pfeffersauce

7/12

**4 0 , 5**

## F ü r u n s e r e K l e i n e n

Suppe/Gericht je nach Markt/Eis

**28 , 5**

## Desserts und Käse

### **Schokolade**

Variation

Schaum, Sauce und  
Eis auf seinem Nährboden  
1/3/7  
**14**

### **Birne**

in Parfait Glacé,

auf einem bretonischen Sandgebäck & Karamellsauce  
4  
**14**

### **Mango-Passionsfrucht**

Vanille-Ganache mit weißer Schokolade,  
& Passionsfrucht-Ragout mit Mango  
3/7  
**14**

### **Sorbets**

in Variation

Auswahl an hausgemachten Sorbets  
4  
**12**

### **Farandole**

Auswahl an Desserts unseres Konditors  
4  
**16**

### **Käseauswahl**

Das verfeinerte Plateau des Käsemeisters  
4  
**18**