

# 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 Meisterkäsereimeister  
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  
<sup>1/ 3 / 7 / 12</sup>  
27,5

### **Rote Beete**

als Carpaccio mit Haselnüssen und altem Comté-Käse  
<sup>5/7</sup>  
18

### **Lachs**

in Gravlax mit Blumenkohl  
<sup>4/7</sup>  
18,5

## Die warmen Vorspeisen

### **Weißer Bohnen**

mit Chorizo-Cremesuppe und Foccacia  
<sup>1/7</sup>  
16

### **Ochsenschwanz**

in Ravioli & Consommé  
<sup>1/3/7</sup>  
20

### **Ziegenkäse**

in knusprigen Cannelloni auf Mesclun-Salat  
<sup>1/5/7</sup>  
18,5

## Die Sorbets

### **Zitrone**

mit Limoncello  
<sup>12</sup>  
8

### **Birne**

mit Williams-Branntwein  
<sup>12</sup>  
9,5

### **Pomme**

im Calvados  
<sup>12</sup>  
9,5

### **Passionsfrucht**

im Crémant  
<sup>12</sup>  
8

## Die Fische

### **Kabeljau**

In leicht gesalzener Butter gebraten,  
Salsifis-Brühe mit Muscheln

4/5/7/12/14

34

### **Goldbrasse**

à la Plancha,  
Fenchel-Confit mit Orange & Kresse-Coulis

4/5/7/12

32

### **Gambas**

au Kadaïf,  
Bisque Réduite & Mousseline de Rutabagas

1/2/5/7/12

34,5

## Vegetarische Gerichte

### **Kürbis**

in gefüllten Kohlrouladen,  
Tofu mit Koriander

5/7/10

29

### **Risotto**

mit Parmesan,  
Gemüse der Saison

5/7/12

31,5

## Fleischgerichte

### **Geflügel**

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

3/5/7/8/12

34

### **Pot-Au-Feu**

Kaninchen mit vergessenen Gemüsesorten

7/10/12

32,5

### **Gegrilltes Entrecôte „Charolaise”**

Zart schmelzende Kartoffeln & Pfeffersauce

7/12

40,5

## Für unsere Kleinen

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