

Unsere Speisekarte Suggestion de La Forêt

*

Ein kleiner Gruß aus der Küche

*

Foie Gras

in einer Terrine mit einer Brioche
1/3/7/12

**

Bar

gebratener,
grüner Spargel & Safranemulsion
4/7/12

Coup de Fraîcheur

12

Kaninchen

auf zwei Arten,
Kartoffelpüree mit schwarzem Knoblauch verfeinert
Erbsen als Beilage
1/3/5/7/12

Käse

in der verfeinerten Ronde des Käsemeisters
7

**

Tarte Tatin

Nach Art des „Domaine la Forêt“,
Englische Creme & Vanilleeis
1 / 7

**

Die Freude des Konditors

1 / 3 / 7 / 8

*

Menü

Vorspeise, zweite Vorspeise, Fleischgericht, Dessert **7 5**

Vorspeise, zweite Vorspeise, Sorbet, Fleisch, Käse & Dessert **9 5**

Mit Speisenbegleitung und einer Auswahl luxemburgischer Weine
Aufpreis von 35 € pro Person (3 Gläser)

Kalte Vorspeisen

Foie Gras

in einer Terrine mit einer Brioche

^{1/3 / 7/12}

27,5

Carpaccio vom gebratenen Kalbfleisch

Rucola und Parmesan

⁷

20,5

Salat mit geräucherter Entenbrust

Avocado und Walnuss-Vinaigrette, Wachtelei

^{3/5/8/10}

18

Kabeljau

Gravlax mit Radieschen-Gurken-Relish

⁴

18,5

Ziegenkäse und Rote Bete

als Millefeuille

⁷

16

Warme Vorspeisen

Karotten

Kremsuppe mit Kreuzkümmel & Senf-Eis

^{7/10}

14

Ochsenschwanz

als Ravioli mit Brühe

^{1/3/7}

20

Unsere Sorbets

Zitrone

mit Limoncello

¹²

8

Birne

mit Williams-Schnaps

¹²

9,5

Apfel

mit Calvados

¹²

9,5

Passionsfrucht

mit Crémant

¹²

8

Fische

Gebratener Skrei

Artischocken-Barigoule mit Pesto

4/5/7/8/12

34

Gambas

Risotto mit Tintenfischtinte

Krustentierbisque

2/5/7/12

34,5

Vegetarische Gerichte

Kartoffelwaffel

Gemüse der Saison

1/3/5/7

24

Risotto

mit Parmesan,

Gemüse der Saison

5/7/12

31,5

Fleisch

Hähnchenbrustfilet

Morchelsauce

Makkaroni-Gratin

1/3/5/7/12

32

Lammkarree

in Kräuterkruste

Paprika-Ratatouille mit Berny-Apfel

1/5/7/12

38,5

Gegrilltes „Charolais“-Entrecôte

Zarte Kartoffeln & Pfeffersauce

7/12

40,5

Für unsere Kleinen

Suppe / Tagesgericht / Eis

28,5

Desserts und Käse

Schokoladen-Eisparfait

Mascarpone-Creme & gedämpfte Kekse,
1/3/7

14

Tarte Tatin

Nach Art des „Domaine la Forêt“,
Englische Creme & Vanilleeis

1/7

14

Mango-Passionsfrucht

Vanille-Ganache mit weißer Schokolade,
& Passionsfrucht-Mango-Compote

1/7

14

Sorbets

Variation

Auswahl an hausgemachten Sorbets

4

12

Farandole

Eine Auswahl an Desserts von unserem Konditor

1/3/7

16

Käse

in der verfeinerten Ronde des Käsemeisters

4

18