



Unser traditioneller
Bouillabaisse Abend am
Samstag, den 17.02.2018 um 19 Uhr

Aperitif

Cremant d Alsace Mochel

Menü

Terrine von Perlhuhn, Barbarieente & Gänseleber
mit Mangochuttney an Wildkräuter/ Feldsalat

Bouillabaisse Fisch- Krusten & Schalentieren
Knoblauchcroutons & Sauce Rouille

Apfeldreierlei
Tarte Tatin, Apfelbeignets & Apfelcrumble
mit Calvados-Eis

€ 58,00 mit Aperitif