

*Menü Kochkurs
Küche der Provence*

23.6.22

Amuse bouche & Apéritif
(Pastis et pissaladières)

Carpaccio de fenouil tapenade oranges et croutons
Fenchel Carpaccio mit schwarzer Oliven-Paste, Orangen und Croutons

ROSÉ DE PROVENCE TRINITY SAINTE VICTOIRE 2021

Daurade au gros sel sur crème d'asperges vertes et asperges sauvages
Dorade in Salzkruste auf Creme von grünem Spargel mit wildem Spargel

PROVENCE BLANC

Rôti de poitrine de poulet aux olives vertes et amandes,
tomates cerises et artichaut poivrade
Braten von der Hähnchenbrust mit grünen Oliven und Mandeln
an Kirschtomaten und violetten Artischocken

PROVENCE ROUGE

Fraises marinées à l'huile d'olive, Arlettes et sorbet basilic
Erdbeeren mariniert mit Olivenöl, Arlettes und Basilikumsorbet

MUSCAT BEAUME DE VENISE

Café
Kaffee / Espresso