

Menü Grillkurs

7.7.22

Amuse bouche & Apéritif

Demi salade grillée avec sa mayonnaise au thon et pickles de framboises

Gegrillter Salat mit Thunfisch-Mayonnaise und Himbeer-Pickles

ROSÉ „GRANDE TOQUE“ AOC LUBÉRON ROSÉ MARRENON 2021

Red Snapper à la créole sur mangue et avocat grillé, jus d'agrumes

Red Snapper Kreolische Art auf gegrillten Mangos und Avocados

an Jus von Zitrusfrüchten

Veggi:

Haloumi gegrillt mit gegrillten Mangos und Avocados

an Jus von Zitrusfrüchten

„DORIA“ AOC LUBERON BLANC MARRENON 2020

Poitrine de poulet en croûte d'épices, sur tranches de tomates et oignons de printemps grillés

Hähnchenbrust in Gewürzkruste gegrillt auf Tomatenscheiben und gegrillten

Frühlingszwiebeln

Veggi:

Tofu in Gewürzkruste gegrillt auf Tomatenscheiben und gegrillten

Frühlingszwiebeln

CAPPELLA AOC CÔTES DU VENTOUX ROUGE

Banane en robe croustillante grillée sur lit de cacahouètes et grenades, glace rhum et raisin

Gegrillte Banane in Knusperhülle auf Erdnüssen und Granatapfel

an Rum-Rosineneis

SOLERA VIN DE LIQUEUR ROUGE AMBRÉ LIONEL OSMIN ET CIE

Café

Kaffee / Espresso