Französischer Abend

Menü

GRUSS AUS DER KÜCHE

Croûte forestière

Pilze und Morcheln auf Weißbrot

VORSPEISE

Jakobsmuscheln und Garnelen

im Wurzelsud mit Pernod

ZWISCHENGANG

Lobster-Bisque

mit Spargelspitzen und Hummerfleisch

HAUPTGANG

Pochiertes Rinderfilet

auf Périgord-Senfschaum mit Honigzwiebeln

DESSERT

Tarte Tatin

mit Zimtsahne

DAZU

Trockener Rotwein

GEKONNT GEKOCHT

Rezepte von
Küchenmeister Fritz Grundmann
gekonntgekocht.de