

LAGALIEZIE

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind auf Rucola mit frisch gehobeltem Parmesan Euro 12,50

Dreierlei vom Thunfisch (Tatar/Tataki/Praline) Euro 16,90

Törtchen von Büsumer Krabben mit gebackenem Onsenei & Gurken-Dillsorbet Euro 16,90

Strudel vom Brie de Meaux & Trüffel mit mariniertem Lauch & Portwein-Mayo Euro 15,90

SUPPE

Kürbiscremesuppe Euro 7,90

Topinamburschaumsuppe mit gebratener Wildfang-Garnele Euro 9,90

ZWISCHENGÄNGE

hausgemachte 7-Kräuterravioli
mit Madeira-Espuma & gebratenen Steinpilzen Euro 21,90

FISCH

gebratenes Seezungenfilet auf Kartoffelrisotto mit Basilikumschaum Euro 31,90

rosa gebratenes Thunfischfilet auf Safran-Fregolasotto mit Petersilienschaum Euro 28,90

FLEISCHGERICHTE

US Black Angus GOP Rinderfilet mit Kartoffel-Strudel
& Rotwein-Zwiebeljus Euro 35,90

rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit zweierlei Bohnen & Thymian-Reibeküchlein Euro 29,90

STEAK

New York Style gegrillt bei 850°C mit fallender Hitze
US Black Angus Roastbeef GOP (ca.350g) mit Grillgemüse oder Steak Frites € 35,90

RHEINHESSEN-GERICHT

40 Stunden bei 60 °C gegartes Black Angus Schaufelstück
mit Kartoffelmousselin & gebackenem Kürbis Euro 21,90

DESSERT

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Pfirsich-Sorbet Euro 10,90

Mousse von der Valrhona Schokolade Euro 10,90

Schokoladen Soufflé mit Pflaumen-Zimtsorbet Euro 13,90

MINI DESSERT

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille oder Pfirsich-Sorbet
oder Pflaumen-Zimtsorbet oder Mousse au Chocolat **je Euro 2,90**

KÄSE

Variation von französischem Rohmilchkäse mit Fruchtebrot Euro 12,90

“LE PETIT” LA GALLERIE MENÜ

Carpaccio vom Rind auf Rucola mit frisch gehobeltem Parmesan

gefüllte Maispoularden-Roulade auf Lauch a la Creme mit Kartoffel-Kürbiskrapfen

Mousse von der Valrhona Schokolade

Menü Euro 36,90

LA GALLERIE MENÜ

Törtchen von Büsumer Krabben mit gebackenem Onsenei & Gurken-Dillsorbet

Strudel vom Brie de Meaux & Trüffel mit mariniertem Lauch & Portwein-Mayo

rosa gebratenes Thunfischfilet auf Safran-Fregolasotto mit Petersilienschaum

rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
mit zweierlei Bohnen & Thymian-Reibeküchlein

Schokoladen-Soufflé mit Pflaumen-Zimtsorbet

oder

Variation von französischem Rohmilchkäse mit Fruchtebrot

5-Gang Menü Euro 69,00

4-Gang Menü ohne Thunfisch Euro 59,00

3-Gang Menü ohne Thunfisch & Strudel Euro 49,00