

# *Les viandes*

## **-FLEISCH-**

### *Coq au vin*

*In Rotwein zubereitetes Hähnchen  
Französisches Nationalgericht*

*25,90 €*

### *Boudin Noir*

#### *BLUTWURST*

*In Portwein gebraten mit Apfel Scharlotten-Zwiebel-  
Kompott und Kartoffelpuree*

*18,50 €*

### *Tournedos*

#### *Tournedos*

*Gratiniert mit Bearnaise auf Bohnen-Melange  
dazu Zitronen-Thymian-Kartoffeln*

*35,90 €*

### *Chateaubriand pour deux*

#### *Chateaubriand für 2 Personen*

*Im Stück gebraten mit Marktgemüse der Saison  
dazu Kartoffelkräuterstampf/ Sauce Bernaise / Foie Gras-Armagnac-Jus  
(dauert etwa 40 Minuten)*

*92,00 €*