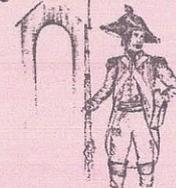


# Frankreich und seine Klassiker

Unsere Genussreise vom 22.03. bis 07.04.2019

franzose küste



Alle Speisen bieten wir in Bankettform an, das heißt:  
Sie bedienen sich am Buffet

Die vegetarischen Komponenten sind am Buffet mit einem „V“ gekennzeichnet

## Vorspeisen u.a.

Salat Nizza mit Thunfisch, Kapern und Sardellen

Flammkuchlein

Quiche Lorraine

Pariser Zwiebelsuppe

## Hauptspeisen u.a.

Boef Bourguignon

(geschmortes Rindfleisch mit Speck, Champignons, Kräuter der Provence)

Coq au Vin

Schweinesteak mit Kräutern, Roquefortkäse und Tomatenwürfel

Muscheln mit Knoblauch-Weißwein-Sahnesauce

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Blumenkohl mit Béarnaise

Bohnenbouquet

## Dessert u.a.

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Französische Käsespezialitäten

Crêpe mit Eis oder Nuss-Nougat-Crème

Sie möchten alle 3 Gänge vom Menü:

- Vorspeisen
- Hauptspeisen
- Dessert

Ihr Preis: 20,00 Euro

Sie möchten nur den Hauptgang  
als Tellergericht?

Entweder Sie bedienen sich selbst  
am Buffet oder unser Servicepersonal  
nimmt Ihre Bestellung auf.

Ihr Preis 15,00 Euro

Sie essen ausschließlich vegetarisch?

Ihr Preis 10,00 €

Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxydationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker 5= Geschwefelt  
6=geschwärzt 7=gewachst 8=mit Phosphat 9=mit Süßungsmitteln 10=enthält eine Phenylalaninquelle 11=mit Zuckerarten und  
Süßungsmitteln 12=Zuckeraustauschstoffen

Allergenkennzeichnung:

a=glutenhaltiges Getreide (Weizen) b=Krebstiere c= Eier d=Fisch e= Erdnüsse f=Soja g=Milch (einschließlich Laktose) h=Schalenfrüchte  
i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Schwefeldioxid m=Lupinen und deren Erzeugnisse n=Weichtiere und deren Erzeugnisse