

- Essenstabletts -



Erhältlich an der Rezeption oder auf Anfrage vor **17:00** Uhr am Anreisetag.

4-GANG-MENÜ: 17,00 € - 3-GANG-MENÜ: 16,00 € - 2-GANG-MENÜ: 15,00 € - EINZELNES GANGMENÜ: 12,00 €

DIE VORSPEISEN

- Grüner Salat und Kirschtomaten.
- Eiermayonnaise.
- Entenlebermousse.
- Le-Mans-Rillettes.
- Gazpacho.

KÄSE

- Bauer von Saint-Nectaire (Beillevaire).
- Tomme de la Montagne (Beillevaire).

DIE NACHTISCHE

- Hausgemachter Obstsalat (je nach Verfügbarkeit)
- Früchte der Saison.
- Natur- oder Fruchtojoghurt.
- Hüttenkäse.

DAS GESCHIRR

FLEISCH

- Indische Schweinepfanne.
- Geflügelpfanne (*Côteaux du Layon-Creme*).
- Geflügel mit Estragon.
- Kreolisches Huhn.
- Baskisches Huhn
- Kalbseintopf.
- Rindfleischlasagne mit süßen Gewürzen.
- Cassoulet mit Entenconfit und Wurst.
- Ente Parmentier.
- Chili con Carne.
- Nantiflette (*Tartiflette für den Priester von Nantais*).
- Beef Bourguignon.

ERGÄNZUNGEN

- Rot-/Rosé-/Weißweine 25 cl: 3,50 €
- Rot-/Rosé-/Weißweine 75 cl: 12,00 €
- Heineken-/Leffe-Biere 25 cl: 3,00 €
- Badoit 1L / Evian 1,5 L: 2,00 €
- Perrier 20 cl / Coca Cola 33 cl: 2,00 €

FISCHE

- Brandade mit 2 Fischen.
- Lachs-Spinat-Lasagne.
- Zerbröckelter Fisch, Sahne und Schnittlauch.
- Fischrisotto.

VEGETARIER

- Cremige Polenta und Ratatouille.
- Vegetarisches Chili.
- Gemüse-Timbale.

SALAT

- Frühlingssalat: Salat, Schinken, Käse, Tomaten, Vinaigrette