

FRANZÖSISCHE Bistro Küche

MahnS Chateau | Oleariusstrasse 4a | 06108 Halle Saale | 0345 203 69 860

Vorspeisen

QUICHE Lorraine | Lothringer Speckkuchen

ENTENLEBERTERRINE | Apfel

SCHINKENSÜLZE nach Burgunder Art

SALAT LYONNAISE | Blattsalat, Speck, Ei, Croutons und Kräuter

SALAT | gebackener ZIEGENKÄSE

LAMMHACKBÄLLCHEN | Kreuzkümmel, Karotte und Aprikose

RILETTES | Lachs & Huhn

Hausgebeitztes LACHSFILET | Creme Fraiche

RAGOUT FIN | Kalbsragout mit Champignons

Hausgebackene BAGUETTES nach französischem Rezept

Gratinierte ZWIEBELSUPPE

Hauptgänge

CÔTE DE BOEUF | Kotelett vom Rind, rosa gebraten

ENTENBRUST | à l'Orange

BŒUF BOURGUIGNON | Rindfleischgericht aus dem französischen Burgund

KALBSSCHNITZEL | Aprikose, Zwiebel, Champignons

POT AU FEU | von frischem Fisch, Aioli und Gemüse

Nudeln FENCHEL, TOMATEN und OLIVEN

STAMPFKARTOFFELN | ROTER REIS |

DESSERTS

Französischer KÄSE

TARTE TATIN

MOUSSE AU CHOCOLAT

CRÊPES SUZETTE | Flambiert, Orange, Grand Marnier

pro Person 49.-€