

4-Gänge Menü 55 € pro Person
(inkl. Amuses bouches und Gourmandises)

Bitte 1 Vorspeise auswählen:

Hausgebeizter Lachs mit jungen Blattsalaten und Avokadocrème

Wildterriner mit jungem Blattsalat und Granatapfel-Portweingelee

Thunfisch-Lachs-Abenteuer mit Ananas-Mangochutney

Fenchelsalat mit gebratenen Mittelmeerfischen und Safransauce

Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten, Honigessigcaramel und Brioche

Warmer Schafskäse im Zucchini-mantel
mit Basilikumpesto, Walnüsse und jungen Blattsalaten

Geflügelterriner mit Zwetschgenchutney und Salatbouquet

Ziegenkäse und Grillgemüse im Frühlingsrollenteig
mit jungen Blattsalaten und Oliventapenade

Kaninchenmosaik mit Rotwein-Schalottenconfit

Kaninchen-Garnelensalat mit Spargel und Zitrusfrüchten

St. Jakobsmuscheln mit Palmenherzencocktail und Estragon-Vinaigrette

Bitte 1 Zwischengang auswählen:

Linsensuppe mit Wachtelbrüstchen

Kalte Gurkensuppe mit Kräuterjoghurtschaum

Gazpacho mit Garnelenspieß

Hummercrèmesuppe

Ingwerkarottensuppe mit Sauerampfercrème

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Crêpinette

Perlhuhnconsommé mit Crêperoulade

Kräuterschaumsuppe mit warm mariniertem Lachs

Champagner-Kokosmilchsuppe mit Sesamgarnele

Sommerliche Blattsalate mit Cavaillon-Melone,

83679 Sachsenkam Tel. 08021/5520 Fax 08021/9756

www.moar-alm.de info@moar-alm.de

Avokado und Haselnuß-Vinaigrette

Bitte 1 Hauptgang auswählen:

Schweinefilet mit Backpflaumen und Roquefortsauce,
Mangold und Kartoffelgratin

Rehnüßchen mit Granatapfel-Rotweinsauce und Gewürzcrumble,
Spitzkohl und Birnen-Kartoffelkuchen

Lotte mit Tomaten-Weißweinsauce,
Mangold und Kartoffelpüree

Tandoori von der Maispouardenbrust mit Mangofüllung
und Chili-Kokossauce, Gemüsecurry und Basmatireis

Perlhuhnbrust mit Pistazienfüllung und Champagnersauce,
Mangold und Pastinakenpüree

Kalbsrücken mit Estragonsenfauce,
Kartoffelgratin und Brokkoli

Lammhüfte mit Kräuterkruste und Rosmarinjus,
Grüne Bohnen und Kartoffelgratin

Confit von der Entenkeule à l' Orange,
Kartoffelgratin und Gemüse

Kabeljau mit Linsen und Meaux-Senfauce, Blattspinat

Wachtel mit Feige gefüllt und Portweinsauce,
Wirsing und Pastinakenpüree

Barbarie-Entenbrust mit Pfeffer-Kirschsauce,
Mangold und Kartoffelgratin

Bitte 1 Dessert auswählen:

Mousse au Chocolat grand cru

Rhabarberkompott mit Zimteis und Vanillesauce unter der Baiserhaube

Rhabarbertarte mit Zitronengrassahne und Nougat glacé

Gâteau au Chocolat mit Maracuja-Mangosalat und Chili-Safraneis

Mit Vanille gebratene Ananas und weißem Schokoladenparfait

Élixir von Früchten im Gewürzsaft mit zwei Sorbets

Charlotte Russe mit Himbeermark

Tarte au Chocolat mit Mokkaschaum und Himbeeren

Crème Caramel mit Waldbeeren

Aprikosen mit Marzipanfüllung in Caramelsahne, Pistazieneis

Auberge Moar Alm
Französisches Restaurant

Pot au Feu von Mittelmeerfischen mit Safran und Aioli