

Carte Asperges - Spargelkarte

Produit de saison - Es ist Spargel-Saison

- Asperges en 3 sauces (2 services) : hollandaise – vinaigrette
mayonnaise / *Spargel mit drei Soßen*.....28,50€
Supplément ½ portion.....14,00€
- Blinis à la ciboulette / *Schnittlauch-Blinis*.....5,50€
- La portion de jambon cuit et fumé.....8,00€
Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken
- Velouté d'asperges à la ciboulette.....9,50€
Spargelcremesuppe mit frischem Schnittlauch
- Salade d'asperges / *Spargelsalat*.....19,50€
- Feuilleté d'asperges aux morilles.....29,50€
Spargel im Blätterteig mit Morcheln
- Faux-filet aux asperges et sauce béarnaise.....31,00€
Faux-Filet vom Rind, Spargel mit Béarnaise-Soße
- Sandre sur risotto crémeux, pointes d'asperges.....32,00€
Zanderfilet auf cremigem Risotto, garniert mit Spargelspitzen
- Escalope de ris de veau aux morilles et asperges.....42,00€
Schnitzel vom Kalbsbries mit Morcheln und Spargel

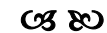
Restaurant A L'Aigle d'Or - Osthouse

Menu Asperges - Spargel-Menü

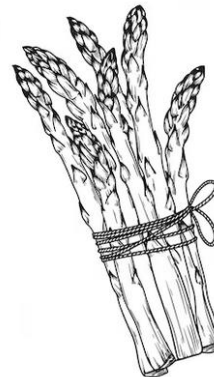
*Œuf poché aux asperges
et une mousse de sauce hollandaise citronnée*
Pochierte Ei mit Spargel und Holländische Soße mit Zitrone
* Pinot Blanc - Domaine Frédéric Mochel



*Médaille de veau aux pointes d'asperges,
blinis à la ciboulette*
Kalbsmedaillon mit Spargelspitzen und Schnittlauch-Blinis
* Côtes du Roussillon Villages - Tautavel



Délice aux fraises
Kostliches von Erdbeeren mit Vanilleeis



Menu seul : 58,00€ TTC
Menü: (ohne Weinbegleitung)

* Menu avec 2 verres de vin
* Menü mit je einem Glas Wein
wie oben vorgeschlagen
75,00€ TTC

