

Carte Asperges - Spargelkarte

Produit de saison - Es ist Spargel-Saison

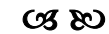
- Asperges en 3 sauces (2 services) : hollandaise – vinaigrette – mayonnaise / *Spargel mit drei Soßen*27,50€
Supplément 1/2 portion13,00€
- Blinis à la ciboulette / *Schnittlauch-Blinis*.....5,50€
- La portion de jambon cuit et fumé8,00€
Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken
- Velouté d'asperges à la ciboulette9,50€
Spargelcremesuppe mit frischem Schnittlauch
- Salade d'asperges / *Spargelsalat*.....19,00€
- Feuilleté d'asperges aux morilles28,50€
Spargel im Blätterteig mit Morcheln
- Faux-filet aux asperges et sauce béarnaise29,50€
Faux-Filet vom Rind, Spargel mit Béarnaise-Soße
- Sandre sur risotto crémeux, pointes d'asperges31,00€
Zanderfilet auf cremigem Risotto, garniert mit Spargelspitzen
- Escalope de ris de veau aux morilles et asperges.....38,00€
Schnitzel vom Kalbsbries mit Morcheln und Spargel

Restaurant A L'Aigle d'Or - Osthouse

Menu Asperges - Spargel-Menü

Tortellini de sandre aux asperges et herbes du jardin
Tortellini vom Zander mit Spargel und frischen Gartenkräutern

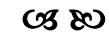
* 2019, Pinot Blanc « Klevener » – Domaine Mochel



Médaille de veau aux pointes d'asperges,
blinis à la ciboulette

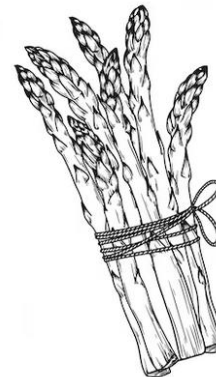
Kalbsmedaillon mit Spargelspitzen und Schnittlauch-Blinis

* 2019, Domaine Marsaleix « Naitre et Renaitre » - Ventoux



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

