

APICIUS-Menü

nur am 25. August ab 19.00
Bitte reservieren Sie frühzeitig

Die Rezepte von APICIUS, dem ersten bekannten und bekennenden Gourmet aus dem alten Rom und Verfasser des ersten Kochbuchs, modern interpretiert von 3-Sterne Koch Alain Senderens (Restaurant "Le Lucas Carton", Paris), bilden die Basis für dieses ungewöhnliche Menue rund um die Ente.

Gebratene Entenleber auf Selleriepüree und Aprikosenchutney, Mandelsauce

* * * * *

Ente "APICIUS"
serviert in 2 Gängen
Canard laqué, glasierte Ente mit Honig und Gewürzen

1. Gang: Entenbrust mit Datteln und Quitten, Apfelpüree, Pommes Macaires

* * * * *

2. Gang: Entenkeule mit einem feinem Mesclun Salat

* * * * *

Sorbet von Mango und Orangen auf einer geeisten Erdbeersuppe

49,50 EUR pro Person
Nur tischweise serviert, ab 2 Personen
Korrespondierende Weine pro Gang 0,1 cl a 3,50 EUR