



Sylvester – Angebot Gourmet Shop St. Sylvestre offre Gourmet Shop

Terrine von der Entenstopfleber mit japanischem Whisky (Vakuum verpackt) 6,50 €/100 gr
Terrine de foie gras au whisky japonais (emballé sous-vide)

Zweierlei vom Lachs / süss-sauer eingelegtes Gemüse 13,00 €
Salat von roten Linsen / Wasabisahne
Duo de saumon / légumes aigres-doux / salade de lentilles corails / crème wasabi

Vorspeisenteller mit geräuchertem Rind und Ente (für 2 Pers.) 20,00 €
Assiette d'entrée avec boeuf et canard fumé (pour 2 pers.)

Halber Hummer mit Gemüsewürfel / Hummer-Curry-Sauce 21,00 €
Demi homard avec brunoise de légumes / sauce homardine au curry

Kalbsbries mit Sake abgelöscht 18,00 €
gebratenen asiatischen Pilzen in Sahnesauce
Ris de veau déglacé au Saké / champignons asiatiques à la crème

Hirschfilet / Rosenkohl / Chikoree / Taro 25,00 €
Filet de biche / chou de Bruxelles / chicon / taro

Spekulatiusmousse mit marinierten Zitrusfrüchten 7,00 €
Mousse au spéculoos / agrumes marinés

Kleiner Käseteller mit Garnitur (5 St.) 10,00 €
Petite assiette de fromage avec garniture (5 pcs.)

Grosser Käseteller mit Garnitur (8 St.) 15,00 €
Grande assiette de fromage avec garniture (8 pcs.)



Bestellung spätestens bis **Montag, den 28. Dezember** mit Angabe der Speisen und Tag der Abholung unter 087/64.79.51 , per Mail aucouleurrouge@gmail.com oder per Messenger
Commande au plus tard lundi 28 décembre avec le choix des plats et jour de l'enlèvement au 087/ 64.79.51, par mail aucouleurrouge@gmail.com ou par messenger

Abzuholen im Gourmet-Shop / *Enlèvement au Gourmet-Shop*
Donnerstag 31/12/2020: **14h00 bis 16h00**
Jeudi 31/12/2020 : **14h00 à 16h00**

Zusätzlich im Gourmet Shop eine große Auswahl an belgischen Rohmilchkäse, erlesene Weine sowie Spirituosen.
Vous trouverez aussi dans notre Gourmet Shop un large choix de fromage belge au lait cru, ainsi une sélection de vin et spiritueux.

Bitte weisen Sie bei der Bestellung auf Allergien hin
En cas d'allergie, veuillez nous avvertir lors de la commande