

SOMMERMENÜ

am 09. September 2017 von 18.00 - 23.00 Uhr

Ort: „Der Turm“, Bergiusstraße 12, 22765 Hamburg-Ottensen

AMUSE GUEULE

Petit roulé de Brick au pesto de feuilles d'ours

Kleine Jufka Teig Röllchen gefüllt mit Bärlauchpesto

ENTRÉE

*Fond d'artichaux farci à la Ratatouille fromage râpé et
petite salade de saison*

Mit Ratatouille gefüllte Artischockenböden,
geriebener Käse und Salat der Saison

PLAT DE RÉSISTANCE

*Filet de sandre sur pommes de terre écrasées aux
herbes, sauce betterave*

Zanderfilet auf klein gestampften
Kräuterkartoffeln und feiner rote Bete Sauce



Gilles Niel

VOTRE CUISINIER PRIVÉ

DESSERT

Crème caramel à l'orange
Karamalisierte Orangen-Creme

WEINEMPFEHLUNGEN

Apéritif „Crémant Royal“

Vin blanc & rouge:

*Lassen Sie sich überraschen! Wir sind im Sommer in
Frankreich unterwegs und werden für Sie etwas Schönes
aussuchen und mitbringen.*

Mineralwasser

Café Calaisien