

MENÜABEND

am 08. September 2018 von 18.00 - 23.00 Uhr

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

AMUSE GUEULE

Rillette sarthoise & cornichon

Rillette aus dem Department Sarthe
auf Brot mit kleiner Gurke

ENTRÉE

*Tartar de sardines sur pumpernickel
avec figue et crème d'avocat*

Sardinentartar auf Pumpernickel mit
frischen Feigen und Avocado-Creme

PLAT PRINCIPAL

*Suprême de pintade Montmorency
et petit poids á la Française*

Perlhuhnbrust Montmorency
und Erbsengemüse französische Art



Gilles Niel

VOTRE CUISINIER PRIVÉ

DESSERT

Mousse aux chocolats

Gilles Mousse mit verschiedenen Schokoladen

WEINEMPFEHLUNGEN

Apéritif „Crémant de Loire“ und
„Pastis“ mit oder ohne Alkohol

Vin rosé & rouge:

Domaine de Mayol, Vallée du Rhône

Le Rouge et le Rosé, 2016

Mineralwasser, Café/ Espresso