

HERBSTMENÜ

am 05. November 2016 von 17.30 – 21.45 Uhr

Ort: „Zur Goldenen Zitrone“, Kleine Rainstrasse 19, 22765 Hamburg-Ottensen

AMUSE GUEULE

Rillettes d'esturgeons Russe

Rillettes vom russischen Stör

ENTRÉE

Soupe de potirons à l'orange avec gambas

et huile de graines de potirons

Kürbis-, Orangensuppe mit Gambas und Kürbiskernöl

PLAT DE RÉSISTANCE

Sauté de sanglier sauce grand veneur

choux rouge aux cerises

Wildschwein Grand Veneur

mit Kirschrotkohl und Kartoffelchen



Gilles Niel

VOTRE CUISINIER PRIVÉ

DESSERT

Spécialité du Chef:

Crème Catalane

WEINEMPFEHLUNGEN VON RINDCHEN'S WEINKONTOR

Apéritif „Kir Pêche“

Vin blanc:

Helfrich Alsace 2012

Vin rouge:

Chateau Juvenal Les Ribes Provence 2013

Mineralwasser

Café du patron