

MENÜABEND

am 16. November 2019 von 18.00 - 23.00 Uhr

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

AMUSE GUEULE

Crème de dattes sur pain complet

Orientalische Dattelcreme auf kleinem Vollkornbrot

ENTRÉE

Craquelin de la baie farci avec tartar de saumon

Eine bretonische Spezialität gefüllt mit Lachstartar

PLAT PRINCIPAL

Medaillons de veau sur sauce au café,

dès de pommes de terre et epinards

Kalbsmedaillons mit Café-Sauce, kleinen

Würfelpommes und Spinat



Gilles Niel

VOTRE CUISINIER PRIVÉ

DESSERT

Tarte des sœurs Tatin avec sauce à la vanille

Tarte Tatin mit Vanille-Sauce

WEINEMPFEHLUNGEN

Apéritif: „Kir Normand“

Vin blanc: Gros plant du pays Nantais,

Val de Loire, 2016

Vin rouge: Château Vivies Corbieres, 2016

Mineralwasser, Café/ Espresso