

# Souper de luxe

... im Glanz der Goldenen Zwanziger!

serviert werden:

**Dreierlei Delikatessen der 20er Jahre aus Frankreich, Deutschland und Russland:**

- \* Brioche au rosbif avec crème de raifort et copeaux de cornichon
  - \* Räucherlachs mit Kapern, Zitronenabrieb & Dillrahm
  - \* Russisch Ei по-русски, verfeinert mit икра und Dill
- 

am Buffet:

**Schinkenkrustenbraten à la Maison de Maria**

Tranchen zart gegarten Schinkens mit goldbrauner Kruste, in dunklem Jus, mit einer zarten Süße von Honig und feiner Senfschärfe.

- \* Rotkohl à l'ancienne, sanft geschmort mit FÜRSTENBERGER Boskoop und winterlichen Gewürzen
  - \* Feiner Rahmwirsing, samtig und buttrig
  - \* Rosmarinkartoffelchen, im Ofen gebacken, gold und duftend
- 

**Douce Finale!**

Dessert-Trilogie im Mini-Format:

- \* Feine Mousse au chocolat mit Nuance von Tonkabohne
- \* Fruchtkomposition veredelt mit einem Hauch Orangenlikör
- \* Karamellcreme mit Fleur de sel, Vanille-Schaum und knusprigem Krokantcrunch

F&P

Bistro  
**CARL**  
by korre List