



## Traiteur-Karte Winter 2017

Wir beraten Sie. Rufen Sie uns einfach an.  
Tel 07221 3007860  
info@lejardindefrance.de

### UNSERE TERRINEN

Rehterrine mit Kirsch und Sauerkirschen, Gänseterrine mit Bier und Gewürzen Im Glas konserviert, 180g	9.– Euro/Stück
Winzerterrine, Wildschweinterrine mit Pinot Noir Im Glas konserviert, 100g	5,50.– Euro/Stück
Entenbaeckeofe zum Aufwärmen, 950g	19.– Euro/Stück
Chutneys, 100g	ab 3,50.– Euro/Stück

### VORSPEISEN

1.) Hausgemachte Foie Gras von der Ente, vakuumiert, Chutney, Gelee und Brioche (bei 1° bis 4°C, 15 Tage haltbar)	21.– Euro/100gr
2.) Entenleber Terrine „Bernhard's“ zum Verschenken oder selber Essen (Konserviert bei 1° bis 4°C, 6 Monate haltbar), 180gr	35.– Euro/Stück
3.) Gravlax Bio Lachs aus eigener Herstellung, tranchiert, vakuumiert	12.– Euro/100gr
4.) Tartar vom Seewolf an Coco und Yuzu, Beete Pickels süß-sauer	21.– Euro/Pers.
5.) Bio Gemüse Komposition, Trüffel-Haselnuss-Pesto und Praliné Perlhuhn-Foie Gras	22.– Euro/Pers.

### SUPPEN

6.) Coco Curry Velouté (¼ L pro Pax)	10.– /Pers.
7.) Fischsuppe nach Art des Hauses ohne Fischstücke (¼ L pro Pax)	10.– /Pers.
8.) Hummercremesuppe (¼ L pro Pax)	12.– /Pers.

## SAUCEN (fertig, einfach zum Aufwärmen)

9.) Hummersauce ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
10.) Fisch Rieslingsauce ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
11.) Fisch Sauce mit Safran ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
12.) Wildsauce ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
13.) Rindersauce/Sauce Bordelaise ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück
14.) Geflügel-Trüffelsauce ¼ L im Vakuumbbeutel	12.– Euro/Stück

## TRÜFFEL

Frischer Périgord Trüffel (Tuber Melanosporum)	Auf Anfrage
--	-------------

## FISCHGERICHTE

15.) Bernhard's Bouillabaisse Mit verschiedenen Fischfiletstücke, Safrankartoffeln, Croutons und Rouille	31.– Euro/Pers.
16.) Ganzer Hummer, ausgelöst, Gemüse, Kartoffelpüree und Hummersauce	45.– Euro/Pers.
17.) Croustillant von Seewolf und Gambas, Spinat an Ingwer und Coco Curry Sauce	29.– Euro/Pers.

## FLEISCHGERICHTE

18.) Rehragout, Rotkraut an Spätburgunder, Apfel und Maronen, Preiselbeeren und Spätzle	19.– Euro/Pers.
19.) Zwei geschmorte Entenkeulen an Orange und Zimt, Mini Serviettenknödel und Gemüse	19.– Euro/Pers.
20.) Perlhuhn-Blätterteig-Pastete mit Foie Gras und Trüffel, Wirsing und Trüffelsauce	28.– Euro/Pers.
21.) Perlhuhnbrust mit Haselnusskruste, Wirsing und Trüffelsauce	28.– Euro/Pers.
22.) Rinderfilet am Stück, Kartoffelpüree, Gemüse, Pilze und Sauce Bordelaise	31.– Euro/Pers.

## MINI FOOD

Zu Zweit oder für Gäste, unkompliziert und ohne Service Aufwand bieten wir Ihnen unser Mini Food Angebot an.

Die Hauptgerichte sind in Aluminiumbehälter fertig angerichtet oder in Vakuumbbeutel.  
Herr Bernhard erklärt Ihnen ganz genau wie man die Gerichte aufwärmt, vorbereitet und serviert.  
Gerne können wir Ihnen zum Essen die passenden Weine anbieten.

**Bestellungen für WEIHNACHTEN nehmen wir bis 22.12. entgegen. (oder nach Absprache)**

Abholungen am 24.12. von 11h00 bis 13h00, am 25.12. ab 11h00 und am 26.12. ab 11h00.

**Bestellungen für SILVESTER nehmen wir bis 29.12. entgegen. (oder nach Absprache)**

Abholungen am 31.12. von 11h00 bis 13h00.

Die Preise sind inkl. Gesetz. MwSt.