



Le Jardin de France für Zuhause
Vom 25.11 bis 28.11

Abholung

Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag 12:00 bis 14:00,
oder nach Absprache

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis zum Vortag 17h00 entgegen,
Telefon: 07221 300 7860 Tagsüber oder info@lejardindefrance.de

Vorspeisen

- | | |
|--|----------|
| 1. Foie gras (80gr.), Chutney, Brioche | 18 €/St. |
| 2. Fischterriner mit Seewolf, Jakobsmuscheln, Lachs und Hummer mit Espelette Chili und Sauce Marie-Louise (150g) | 15 €/St. |
| 3. Ein Halber Hummer, gekocht, ausgelöst, Sauce Marie-Louise Zum Kalt Essen | 30 €/St. |
| 4. Coco Curry Suppe mit Birnen (1/4l). vakuumiert | 12 €/St. |
| 5. Kürbiscreme Suppe (1/4l.) vakuumiert | 10 €/St. |
| 6. Foie Gras "Bernhard's" konserviert im Glas 180g | 32 €/St. |
| 7. Tartar vom Seewolf (100g) mit Zitrusfrüchten und rosa Pfeffer, Quinoasalat | 20 €/St. |
| 8. Pâté en Croute, französische Pastete mit Fleisch, Gänseleber und schwarzem Trüffel | 14 €/St. |

Hauptgerichte / Fisch

9. Pulpo (grillen oder wärmen) mit Espelette Chili und Sauce 18 €/St.
10. Ganze Dorade (ohne Gräten) mit Gambas und Gemüse gefüllt 25 €/St.
Sous vide gegart

Hauptgerichte / Fleisch

11. Geschmorte Kalbsfleisch (200g), Steinpilze und Sauce, vak. 21 €/St.
12. Rinderroulade (300g) mit Sauce und Champignons, vak. 18 €/St.
13. ½ Schwarzfederhuhn: die Keule als Frikassee mit Trüffel,
die Brust sous-vide mit Trüffel, vakuumiert für 1 bis 2 Pers. 26 €/St.
14. Geschmorte Kaninchenkeule mit Pilzen und Senfsauce, vak. 18 €/St.
15. Coq au Vin (200g), mit Sauce, vak. 18 €/St.
16. Hausgemachte Ochsenschwanz Raviolis mit Sauce 20 €/St.
17. Tourte mit Perlhuhn und Trüffel, Albuferasauce
(gefüllte Blätterteigpastete) 22 €/St.

Beilagen die Sie dazu bestellen können...

18. Mix von Gemüse (200g.) 5 €/St.
19. Kartoffelgratin (200g.) 4 €/St.
20. Spätzle mit Quark (200g.) 3 €/St.
21. Tagliatelles mit Butter (150g.) 3 €/St.
22. Kartoffelpüree (200g.) 3 €/St.
23. Ricotta Gnocchi (100g.) 5 €/St.

Chef's Saucen

- | | | |
|-----|---|----------|
| 24. | Fischsauce mit Riesling 1/4l vakuumiert | 10 €/St. |
| 25. | Hummersauce 1/4l vakuumiert | 12 €/St |
| 26. | Trüffelsauce mit 10g. frischem Trüffel 1/4l, Ideal für ein ganz tolles Nudelgericht vakuumiert | 25 €/St. |

Trüffel

- | | | |
|-----|---|----------------|
| 27. | Schwarzer Trüffel aus Grignan, Provence | 45.—Euro/100g. |
|-----|---|----------------|

“Coup de Coeur” von Maitre Antony

- | | | |
|-----|---|------------|
| 28. | Vacherin Mont D´Or 800g, Kuhmilch, Franche-Comté | 25 €/St. |
| 29. | Camembert fermier 250g, Kuhmilch, Normandie | 13 €/St. |
| 30. | Saint Felicien 200g, Kuhmilch, Rhône Alpes | 13 €/St. |
| 31. | ½ Reblochon Fermier | 12 €/St. |
| 32. | Fourme d´Ambert +/-150g, Blauschimmel, Auvergne | 8 €/St. |
| 33. | Comté Reserve +/- 250g, Kuhmilch, Hartkäse | 15 €/St. |
| 34. | Le Phébus 250g, halb Hart Käse aus den Pyreneens | 12 €/St. |
| 35. | Signal 100g, Ziegenmilch, Alpen | 10 €/St. |
| 36. | Ossau 150g, Halb hart Käse, Schafmilch, Aquitaine | 12 €/St. |
| 37. | Rohmilch Butter doux (ungesalzen), 30g | 2,50 €/St. |
| 38. | Rohmilch Butter demi-sel (gesalzen), 30g | 2,50 €/St. |

Weine der Woche

Champagne Duval Leroy Fleur de Champagne

39 €/Fl.

Crémant d'Alsace Brut, Wantz

10 €/Fl.

“Pärchen” der Woche...Bourgogne

Chablis 2018, Louis Michel + Pinot Noir 2019, Domaine Maillard



30 €/Paar

Weihnachten steht vor der Tür, ein paar Geschenkideen



Das Buch KÄSE von Bernard Antony
ist bei uns erhältlich.
45.--Euro

Gutscheine für ein Mittag oder Abendessen bei uns
können Sie auch jederzeit abholen.