



Informationen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten zum Menü VIII

IN BEARBEITUNG!

Foie Gras Terrine von der Ente mit Pflaumen und Brioche

Zutaten:

Entenleber, Salz, Zucker,
4-épices, Cognac
Pflaume, Essig, Mehl, Hefe,
Butter, Eier

Allergene:

Laktose, Ei, Sulfit, Gluten

Mindesthaltbarkeit:

gekühlt 2 Tage

Pastinakencremesuppe mit Speck und Croûtons

Zutaten:

Pastinaken, Knollen-
sellerie, Milch, Butter, Salz,
Speck, Brot

Allergene:

Sellerie, Laktose, Gluten

Mindesthaltbarkeit:

gekühlt 2 Tage

Rinder "Carbonade" und Hausgemachten Spätzli

Zutaten:

Rindfleisch, Altbier, Brauner Zucker,
Xeres-Essig, Geflügelbrühe, Zwiebel,
Karotten, Mehl, Eier, Milch, Salz,
Pfeffer

Allergene:

Gluten, Laktose, Ei

Mindesthaltbarkeit:

gekühlt 2 Tage

Profiterole mit Vanillecreme Valrhona Schokoladen-Sauce

Zutaten:

Mehl, Zucker, Eier, Butter, Milch,
Schokolade, Vanille

Allergene:

Gluten, Laktose, Ei

Mindesthaltbarkeit:

gekühlt 2 Tage