



Gourmet-Menü

erstellt von Boris DERENDINGER. Küchenchef

Filet von der Rotbarbe über der Flamme gegart,
Erbsenpüree, Kokosnusscreme mit grünem Curry

Gebratene Kalbslende,
Elsässer Spargel und Kalbsbries-Raviole mit Schalottenpüree
Kirsch-Chutney

Erdbeertartar auf einem Madeleine-Biskuit,
Holunderblüten-Rhabarber,
weiße Schokoladencreme und Quark Eis

Zwei Gläser Wein

60€ TTC pro Person

Unsere Preise beinhalten die hiesige MwSt. und Bedienung.
Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich.
Mit Mäßigung konsumieren.

RESTAURANT
LE PONT TOURNANT
STRASBOURG