



Herzlich Willkommen



Langendorf, 24. Januar 2014

Menü

Gänseleber Duo mit Portweinquitten und gebackenem
Brioche

(Cuvée Mme Rosemarie blanc A. Mathier Salgesch)

* * *

Ochschwanzconsommé mit Sherry

(Picapoll Abadal Pla de Bages)

* * *

Entrecôte vom Rind mit Sauce Béarnaise begleitet von
Pommes allumettes und Speckbohnen

(Villa Carena Monferrato Rosso DOC)

* * *

Käseteller

oder

Dessert Variation

(Dulce de Murviedro Alicante DO blanc)

Mir wünsche "en Guete"...