



NEIBURGS

18.-24.03.

47 euros

Camembert bio cuit au four et figue glacée, feuilles de persil croquantes, chutney de prunes

Cuisse de canard mijotée aux champignons, orge perlé et panais servie avec une purée d'ail noir et une sauce à la lavande

Plateau de fromages

Fondant au chocolat amer, glace à la vanille et cerises confites

Vin : Château La Mothe Du Barry 2016, Bordeaux Supérieur (150ml)

////////////////////////////////////
Cepts bioloģiskais Kamambēra siers ar glazētu vīģi, kraukšķīgām pētersīļu lapām un plūmju čatniju

Lēni gatavota pīles kāja ar sēņu grūbām, pastinaka-melno ķiploku biezeni un lavandas mērci

Sieru izlase

Rūgtās šokolādes fondants ar vaniļas saldējumu un cukurotiem ķiršiem

Vīns: 2016 Château La Mothe Du Barry, Bordeaux Supérieur (150ml)

////////////////////////////////////



Baked organic *Camembert* with glazed fig, crispy parsley leaves and plum chutney

Slow-cooked duck leg with mushroom pearl barley, parsnip and black garlic purée and lavender sauce

Cheese Selection

Bitter chocolate fondant with vanilla ice-cream and candied cherries

Wine: 2016 Chateau La Mothe Du Barry, Bordeaux Superieur (150ml)