

VINCENT KLINKS MENÜ

SALAT VON DER CHARENTAIS MELONE

ODER

TERRINE VON CONFIERTEM PERLHUHN
MIT KOPFSALAT

**

GEGRILLTE RIESENGARNELE
UND ATLANTIKFISCH
MIT SAUCE BOUILLABAISSE

**

VICHYSOISSE
GEEISTE KARTOFFEL-LAUCH SUPPE
MIT BÜSUMER KRABBen

**

BŒUF STROGANOFF
GLASIERTES GEMÜSE
UND KARTOFFEL MILLE-FEUILLE

**

KÄSE VOM WAGEN

**

SCHWARZWALDBECHER MIT HERZKIRSCHEN
CRÈME CHANTILLY UND VANILLE EIS

DESSERTWEIN EMPFEHLUNG

TAWNY PORT

30 JAHRE ALT AUS DER 4,5 LITER JEROBOAM
GRAHAM & CO, OPORTO, PORTUGAL
5 CL 16.–

MITTAGS

4 GÄNGE 130.–
OHNE FISCH UND KÄSE

ABENDS

5 GÄNGE OHNE SUPPE ODER OHNE KÄSE 150.–
6 GÄNGE 160.–