

Frühlings- und Sommermenüs	
Spinatsuppe verfeinert mit saurer Sahne	
Gebratenes Lachsfilet auf Mangold-Möhrengemüse an Tagliatelle mit Minzpesto	
Geeistes Grand Marnier Parfait an Himbeermark	€ 21,90 pro Person
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube	
Schweinefilet in Kartoffelkräutermantel an geschmorten Eisbergsalat mit Rote Beeterisotto	
Apfelbignet mit Vanilleeis und frische Erdbeeren	€ 19,90 pro Person
VORSPEISEN UND SUPPEN	
Rote Beete und Schinken Carpaccio mit einer Rotwein Vinaigrette	€ 6,00 pro Person
In Temparateig gebackenes Gemüse mit Hauseigenen Dips (BBQ Dip, Curry Dip) *	€ 4,50 pro Person
Französische Zwiebelsuppe	€ 3,50 pro Person
Fish Chowder	€ 4,20 pro Person
HAUPTGERICHTE	
Grüne Bandnudeln mit Puten Birnen Ragout	€ 8,50 pro Person
Pistazienrisotto mit gebratenem Rotbarsch mit gedünsteter Zucchini	€ 12,50 pro Person
Lauwarmer Bratkartoffelsalat mit Champignons und Kümmel Friseé *	€ 7,50 pro Person
Scheiben von rosagebratener Entenbrust an Grant Marnier Sauce, Honigrotkohl und Sellerie Kartoffelpüree	€ 18,90 pro Person
DESSERT	
Gegrillte Melone mit Sauerrahm-Orangen Parfait	€ 4,90 pro Person
Mousse au Chocolate dazu warme Pfefferkirschen	€ 3,90 pro Person
Basilikum Mascarponecreme mit Erdbeer Minz Sauce	€ 3,50 pro Person
Honig-Rosmarien-Panna Cotta an Pflaumenkompott, garniert mit Blätterteigstangen	€ 4,50 pro Person
Cheeseplatter „French Market“ - Käsevariation mit Trauben und Akazienhonig	€ 5,90 pro Person

* für unsere Vegetarischen Gäste

Lieber Gast,

wir bitte Sie noch folgendes zu beachten:

Generell bieten wir Menüs erst ab 10 Personen an. Wir bitten Sie, sich auf ein Menü pro Gruppe zu beschränken.

Da alle Zutaten individuell für ihr Menü frisch eingekauft werden, benötigen wir ihre Auswahl und die verbindliche Personenanzahl bis spätestens 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Für den Fall, dass Sie mit weniger Personen eintreffen, als im Voraus gebucht, haben Sie bitte Verständnis, dass wir Ihnen den vollen Menüpreis pro nicht erschienene Person berechnen müssen.

Leider können wir Ihnen die Menüpreise nicht immer garantieren. Für extreme Schwankungen des Marktes behalten wir uns das Recht auf Produkt oder Preisanpassung vor.

Wünschen Sie einen Aperitif, empfehlen wir für Gruppen mit mehr als 25 Personen eine Vorbestellung der Auswahl. Kleiner Gruppen können individuell vor Ort bestellen.

Wir danken für Ihr Verständnis, und freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste in unserem Restaurant zu begrüßen.

Ihr New Orleans Team