

Liebe Gäste,

Das nachfolgend aufgeführte Speisenangebot versteht sich als Anregung für Sie und Ihre Gäste. Alle Gerichte und Menüs können selbstverständlich nach Ihren Wünschen und Vorstellungen angepasst werden. Bitte entscheiden Sie sich, wenn möglich, für ein einheitliches Menü und stimmen Sie sich unbedingt mit uns ab. Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit aus unserer aktuellen Speisekarte sich ein tolles Menü zusammenstellen - gerne beraten wir Sie dazu persönlich. Vom reichhaltigen Hochzeitsbüffet bis hin zum exklusiven Gala-Menü, wir bieten Ihnen für jeden Anlass individuell das Passende.

Haben Sie Fragen, besondere kulinarische Wünsche oder möchten Sie uns kennenlernen, so zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen! Wir sind jederzeit gerne persönlich für Sie da.

Das Team vom Maison Charlotte freut sich auf Ihren Besuch!



Menüs  
Herbst – Winter 2018 / 2019

## Aperitif (Optional)

Wir empfangen Sie und Ihre Gäste im Garten mit Cremant de Loire.

Cremant de Loire blanc

**0,1l 6,50 Euro**

Alternativ halten wir natürlich alkoholfreie Getränke zum Aperitif bereit.

Dazu reichen wir Ihnen hausgemachte Flammkuchen, gemischt in Form eines Flying Büffets, der Service reicht die Häppchen zum Aperitif.

Elsässer Flammkuchen

Schinken Flammkuchen

Räucherlachs Flammkuchen

**4,50 Euro pro Person**

## Menü 1

Karamellisierte Zwiebelsuppe mit Käse - Crôutons

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Zander

auf Champagnerkraut, serviert mit Bergerac Kartoffeln & Sauce Provence

\*\*\*

Hausgebackener Schokoladenkuchen mit Rumfrüchten & Parfait

**39 Euro pro Person**



## Menü 2

Feiner Feldsalat mit Himbeervinaigrette & krossem Speck

\*\*\*

Coq au Vin mit Schalotte, frischen Pilzen & cremiger Polenta

\*\*\*

Tarte Tatin mit Vanilleeis

**37 Euro pro Person**

## Menü 3 ( 4 Gang – Menü )

Herbstlicher Blattsalat mit Birne, Pilzen & Himbeerdressing

\*\*\*

Feurig – Fruchtiges Kürbis – Mangosüppchen mit Kürbiskernen & Öl

\*\*\*

Coq au Vin mit cremiger Polenta & Pilzen

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Apfelkompott & Vanillesauce

**46 Euro pro Person**

## Menü 4

Geräucherte Forelle auf Salat von Roter Beete mit Meerrettich & Apfel

\*\*\*

Krosses Filet vom Zander auf Orangen – Spitzkohlgemüse & Kartoffel - Kürbisgratin

\*\*\*

Cème Brûlée mit marinierten Früchten

**43 Euro pro Person**



## Menü 5

Süppchen vom Erdapfel & Blutwurst

\*\*\*

Gekrustetes Rinderfilet auf feinem Marktgemüse & Jus

\*\*\*

Gateau vom blauem Mohn mit Portweinbirne & Vanille

**47 Euro pro Person**

## Menü 6

Salat von roter beete mit geräucherter Entenbrust & Orangenschaum

\*\*\*

Krosses Zanderfilet auf Apfelrahm – Sauerkraut mit Thymian – Gnocchi

\*\*\*

Mousse von dunkler Schokolade & Earl Grey mit Sharonfrucht

**45 Euro pro Person**

## Menü 7 ( 4 Gang – Menü )

Feldsalat mit getrüffeltem Kartoffeldressing & Croûtons

\*\*\*

Suppe von roten Randen mit frischem Meerrettich

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacke auf Kartoffel – Selleriepüree & Lauchstroh

\*\*\*

Crème Brûlée mit Dörrobstchutney

**47 Euro pro Person**

## Menü 8

In Sternanis gebeizter Atlantiklachs mit Vanille Tomate & Avocado

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust auf Pastinakengemüse & Cranberries & Kirschjus

\*\*\*

Süppchen von weißer Schokolade & Mocca mit Cassisparfait

**45 Euro pro Person**



## Menü 9

Suppe von der Steckrübe & Orange mit krossem Speck

\*\*\*

Gebratener Hirschrücken unter der Lebkuchenkruste auf Maronenpüree, Schwarzwurzeln & Cassisjus

\*\*\*

Mousse von der Passionsfrucht auf Portweinkirschen & Camparigelee

**49 Euro Pro Person**

## Menü 10

Hausgeräucherte Entenbrust auf Vanille – Schwarzwurzeln & Cranberries

\*\*\*

Gesottener Tafelspitz auf Boullionkartoffeln & Meerrettichschaum

\*\*\*

Mousse vom Lebkuchen mit Gewürzorange & Mokka-parfait

**41 Euro pro Person**

## Menü 11

### Gänsemenü ab dem 11.11.

Winterlicher Feldsalat mit getrüffeltem Himbeervinaigrette & Croûtons

\*\*\*

Konfierte Keule von der Gans mit Quittenrotkraut & in Butterbrösel geschwenkten Kartoffelklößen

\*\*\*

Crème Brûlée

**42 Euro pro Person**



## Menü 12

Hausgemachtes Entenleberparfait mit Chutney von süß – saurem Kürbis & Kräutersalat  
\*\*\*

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Kartoffel – Sellerie Püree mit Lauchstroh  
\*\*\*

Topfenknödel mit Zwetschgenröster & Nougatschaum  
**42 Euro pro Person**

## Menu Classique

### Foie Gras

Gebratene Stopfleber mit Obst, Ei  
& geröstetem Süßbrot

*Madame de Rayne,  
Bordeaux / Sauternes 5cl*

\*\*\*

### Filet de bœuf

Gekrustetes Rinderfilet auf Marktgemüse & Jus

*Côte du Rhône, Rouge  
Château Dòrsan 0,2l*

\*\*\*

### Crème Brûlée

Gebrannte Crème

*Château Trignon, Muskat  
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

**3 Gang Menü 54 Euro pro Person  
Weinbegleitung 22 Euro pro Person**



## Menu Charlotte

### Confit de joues

Konfierte Backen vom Jungschwein  
mit Puy – Linsen, roter Zwiebelmarmelade & Senfeis

*Pinot Noir « Bourgogne »*  
*La Baume Aine & Fils AOC 0,1l*

\*\*\*

### Réblochon avec pommes de terre

Mit Réblochon gratinierte la ratte Kartoffeln, serviert mit Kräutersalat

*Muscat « Vendanges Manuelles »*  
*Cave de Ribeauvillé AOC 0,1l*

\*\*\*

### Loup au fenouil

Steinbeißer im Trüffelbrickteig  
auf Fenchel – Kartoffelragout & Pernod - Schaum

*Bourgogne Chardonnay ‚vieilles vignes‘*  
*Albert Bichot, Beaune AOC 0,1l*

\*\*\*

### Les pommes de jardin de grand-mère

Variation von Oma´s Gartenäpfeln

*Château Trignon, Muskat*  
*Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

**3 Gänge Menü 46,00 Euro / 4 Gänge Menü 55,00 Euro**  
**Weinbegleitung 22 Euro pro Person**

