

Traditionelle Karte serviert das ganze Jahr über.
Ab 8 Personen und nur auf Reservation, Ein Menu für die Gruppe

Bauernhof-Menu (Ausser Sonntag) 25,00€ **37,00€**

Rohkostteller, Terrine und Rohschinken
Entekeule kandiert, Bratkartoffeln und Gemüse
Eisgefroren Kougelhkopf mit Kirchwasser übergossen

Gourmet-Menü 40,00€ **52,00€**

Gaveur Teller (grüner Salat, geräucherte Entenbrust und Gänseleber)
Rinderfilet, Pommes frites, Gemüse und Spätzle
Gourmetteller

Vergnügen Menu 36,00€ **48,00€**

Gravlax Lachs und sein fenchelsalat
Kalbsfilet, Pommes Frites, Spätzle und Gemüse
Schokoladenkuchen

Ente Menü 38,00€ **50,00€**

Gepresste Wachtel mit Gänseleber
Entenbrust, Pommes Frites, Spätzle und Gemüse
Eissoufflé

Festliches Menü 35,00€ **47,00€**

Erde und Meer Salat teller (geräucherte Entenbrust und Lachs, gänsestopfleber)
Hühnergallantime mit roten Etikett mit Quark Quenelle
Mignardise Teller

Kinder Menü 8,00€ **14,00€**

Gehacktes Hühnerfleisch mit Pommes Frites
Eis Kugel

Käseplatte: 7.00€/pers extra

Die Preise die **Fettgedruckt und unterstrichen sind**, sind die Menü Preise inklusiv Paulschalgetränke (1Aperitif, Weisswein, Rotwein, Mineralwasser und Kaffee)

Flammenkuchen Abend nach Belieben mit ein gefrorenend Kougelhkopf mit marc de Gewürtz übergossen und Paulschalgetränke zum Preis von 29.00€/pers, Nur Abends Baeckaoffe, Eintopf oder Sauerkraut Abend: 37.00€/pers inklusive Getränke.



« Für Speziäle Auskünfte Kontaktieren Sie uns unter»

Auberge le Biblenhof

www.lebiblenhof.fr lebiblenhof@orange.fr

03 88 38 21 09

Gastronomische Karte Februar bis Juni 2016,
Ab 8 Personen und nur auf Reservation, Ein Menu für die Gruppe

Vorspeise

- Gemüse tartar in geräucherter Lachs, sauer Sauce
- Halb gekochte Kakao Gänseleber, Mango chutney
- Roastbeef in Sojasauce mariniert, Wok geröstetem Gemüse, Mayo-Wasabi sauce
- Gebratene Jakobsmuscheln, auf Granny Smith Apfel und Blutwurst, Apfelwein Reduktion

Fische

- Gebratener Kabeljau, auf einem Lauch Bett, Zitrone, Kapernsauce
- Zander Filet auf Haut gebraten, Zafran, Parmesan Käse – Risotto cromesqui, Spinat

Fleisch

- Ente Filet in Bayonne schinken, vereiste Rüben und Karotten
- Rot Wein kandierte Rinderwangen nach Rossini Art, gnocchi
- Lammfilet in Kräuterkruste und Polenta Pommes frites
- Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelmousseline

Nachtische

- Pralinen Paris-Brest, kandierten Zitronen, und Schokoladensorbet
- Vanille Savarin und Oest minestrone
- Makrone nach Limette geschmack, Weisse Schokolade ganache, Ananas
- Knusprige kuppel, karamell-Mousse, und sein fließendes Herz

Biblenhof Menü: 39€/pers:

3 Gerichte aus der Karte zur Auswahl: Vorspeise-Hauptgericht-Nachtisch

Entdeckungs-Menü: 51€/pers:

4 Gerichte aus der Karte zur Auswahl: Vorspeise-Fisch-Fleisch-Nachtisch

Für 12.00€/pers extra, bieten wir Paulschalgetränke an:

(1 Aperitif mit Canapés, Weiss und Rotwein, Mineralwasser und ein Kaffee)

Käseplatte: 7.00€/pers extra

Auberge Le Biblenhof.

2 Restaurants, 4 Speisesäle und eine Sommerterrasse.

Wir können Ihnen für Ihre Familien-, Geschäfts oder Gruppenfeier, privatitisierte Räume mit Kapazitäten von 16 bis 60 Personen zu verfügung stellen

, unsere speziellen Nachtische...

Schokoladen Kuchen

Crunch mit Praline, Cremige Schokolade, Schokoladen Mousse und Schokolade Zuckerguss

8,00€/pers

Kuchen Schoko Rot oder Passions-früchte

Nussig Biscuit, cremige dunkles Schokoladenmousse, Rot fruchten Mousse

8,00€/pers

Exotische-Früchte Kuchen

Kokoscreme Biscuit, Weisse Schokolade – kalk – Vanillecreme, exotische Mousse Passionsfrüchte Zuckerguss

8,00€/pers

Eis Vacherin

Baiser, Auswahl von 3 Düfte Eis oder Sobet, Schlagsahne

7,00€/pers

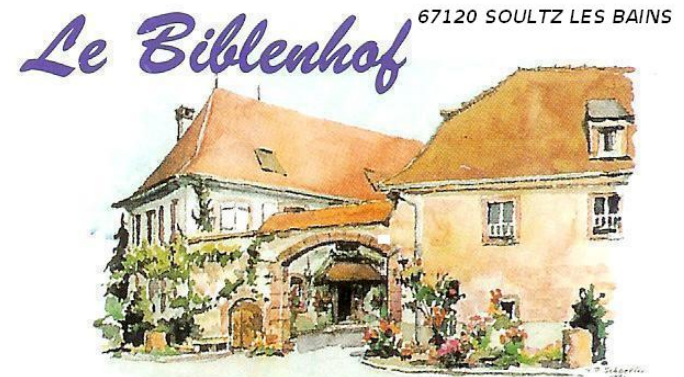
Erdbeere Kuchen

Himbeeren oder Pistazien (nach Saison)

Kuchen mit Vanillemousseline, Frische Erdbeeren und Marzipan

7.00€/pers

Menüs Vorschläge Banketts



Dominique et Sébastien

Table et chambres d'hôtes-Restaurant

Bed and Breakfast- Gästehaus

Tél: 03 88 38 21 09

Fax: 03 88 48 81 99

WWW.LEBIBLENHOF.FR