

*Herzlich Willkommen zur  
Tour de France  
am 26. Januar 2023*



*Küchenchef Christer Belser verwöhnt Sie an diesem Abend mit besonderen klassischen und modernen Kreationen der französischen Küche, inspiriert von seiner Zeit bei der französischen Sterneköchin Lea Linster.*

*Dabei unterhält Sie außerdem der französische Sommelier  
Gaël Hervé mit passenden Wein Begleitungen.*

**Stehempfang:**

**Sparkling Rosé**

Pierre Zero

Alkoholfrei

*oder wahlweise*

**Vermouth auf Eis**

de Forcalquier

Provence

# Menü

## **Rote Bete-Carpaccio**

angerichtet mit einer karamellisierten Ziegenkäsecreme,  
dazu karamellierte Walnüsse, Senfkaviar, gebratene Dattel  
und einem Salatbouquet, angemacht mit einer Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*\*

## **Französische Bouillabaisse**

Garnelen und Edelfische in einem Safran-Sud, serviert mit Brotcrisp und Sauce Rouille

\*\*\*\*

## **Ochsenschwanz-Praline**

golden ausgebacken,  
angerichtet auf einer Trüffel-Mayonnaise, Trüffel vom Hobel & Kalbsjus

\*\*\*\*

## **Belsers Kir Royal**

Erfrischendes Cassis Sorbet mit Crémant d' Alsace aufgegossen

\*\*\*\*

## **Magret de Canard**

rosa gebratene Barbarie Entenbrust, serviert auf knackigen Lauchgemüse und  
Süßkartoffelmousseline, ausgarniert mit einer lila Urkarotte und einer aromatischen  
Portwein-Soja-Jus

\*\*\*\*

## **Crème Brûlée**

verfeinert mit Bourbon-Vanille im Zusammenspiel mit Himbeersorbet