

Kulinarische Weihnacht mit Gérard Depardieu

06. bis 22. Dezember 2018

Eigentlich ist er Weltstar und Frankreichs berühmtester Schauspieler, aber vor allem Genussmensch und leidenschaftlicher Koch. Im Herzen von Paris zwischen der Oper und dem Palais Royal besitzt er seit vielen Jahren das Restaurant „La Fontaine Gaillon“ und an der Loire produziert er schon lange hochwertige Weine. Kochen, Essen und Trinken bedeutet für ihn, mit allen Sinnen zu genießen und den Menschen zu zeigen, dass wir nicht nur eine Verantwortung für die Natur haben, sondern auch die Pflicht, uns unserer Tradition und unseres Ursprungs zu erinnern. „Vom Einfachen das Beste“ – so ließe sich seine K chenphilosophie in wenige Worte fassen und alle Italiener wird es freuen, wenn er ungeniert bekennt, dass Italien für ihn die Nummer eins beim Essen sei, denn da würden die Produkte noch respektiert. Wir haben sein Restaurant in Paris schon wiederholt besucht und einige der köstlichsten Rezepte für Sie mit nach Hause gebracht. Beim letzten genussvollen Abend fiel uns der „Spiegel“ vom 8.1.2007 in die Hand, in dem er über eine seiner berühmtesten Rollen sagte:

"Obelix passt perfekt zu mir, weil auch ich in eine Art Zaubertrank gefallen bin, ein Kessel gef llt mit unbändiger Lust am Leben, einer Liebe zum Dasein, die alles umfängt und verschlingt."

Kalte Vorspeisen

Ossietra Malossol Kaviar auf Kartoffel-Lauch-Creme mit beurre noisette
(aus deutscher Aquakultur ohne Konservierungsmittel)

69,00 (30 Gramm)

Vitello von der sanft gepökelten Milchkalbs-Zunge mit Sauce Gribiche

16,50

Blattsalate vom Markt mit Schinken aus Bayonne,
konfierten Entenm gen und Walnüssen aus dem Périgord

12,60

Suppe

Provenzalisches Fischs ppchen

9,20

Warme Vorspeisen

Hachis parmentier au boduin noir et foie gras

Türmchen von getrüffeltem Kartoffelgratin, normannischer Blutwurst,
in weihnachtlichen Gewürzen geschortem Apfel und gebratener Foie Gras

21,90

Lyoner Ragout von H hnernm gen "  la Bocuse" mit Kartoffelstampf

11,50

Hauptgerichte

Rôti de bœuf à la provençale

Striploin vom dry-aged Nebraska Beef (ca. 280 Gramm) grilliert
mit Ratatouille und provençalischen Bratkartoffeln auf der Schieferplatte
32,30

Selle de porc Noir de Bigorre à la moutarde violette de Brive avec chicorée et pommes de terre gratinées

Rücken vom Noir de Bigorre Schwein an Sauce von violetter Traubensenf aus Brive
mit sous vide gegartem Chicorée und gratinierten Kartoffeln
27,80

Crevettes „Điện Biên Phủ“

Pazifische Wildfang-Garnelen auf pikantem vietnamesischen Curry
mit Kartoffeln, frischer Ananas, Tamarinde und Kemirinnüssen
5 Stück 26,50
3 Stück 18,90

Würziger Rollbraten vom Steigerwäler Frischling à la Obelix
mit Zwetschgen geschmort dazu Portweinkraut und Elsässer Eier-Knepfle
16,80

La grande fête

Weihnachtsschmaus mal ganz anders

500 Gramm Steak (alleine oder zu zweit) auf Vorbestellung (4 Tage)

Côte de Bœuf bourgeoise

LUMA Beef Morucha - Hochrippe - mit Aromaten aus dem 800 Grad Beefe
mit Cognac-Pfeffer-Sauce, Saisongemüse und Pommes sarladaises
79,00

Dessert und Käse

Valrhona Schokoladen-Mousse mit Rum aus Guadeloupe,
Cashew-Kernen auf Mango-Chili-Ragout
8,90

Plateau de fromages

Käseauswahl mit feinem Rohmilchkäse
14,50

Wir akzeptieren nur Barzahlung oder Giro-Card – keine Kreditkarten!

Liebe Gäste, seit 12/2014 sind wir durch eine EU-Verordnung verpflichtet, auf 14 bestimmte allergene Zutaten in unseren Speisen hinzuweisen. Wir wollen unsere Speisekarte aber lesenswert und appetitanregend erhalten und verzichten deshalb auf beipackzettelähnliche Fußnoten. Im Falle einer Ihnen bekannten Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte zu Informationszwecken vor Ihrer Bestellung an die Restaurantleitung!