

Meeresfrüchteplatten

Délíce „Panorama“

200g Crevettes roses, 6 Austern
(2 Fine de claire N°1, 2 Sylter Royal
2 Felsenaustern Papillon N°4)

€ 32,00

Délíce „Royal“

½ Hummer, 200g Crevettes roses, 6 Austern
(2 Fine de claire N°1, 2 Sylter Royal
2 Felsenaustern Papillon N°4)

€ 52,00

Austern & Krustentiere

Austern Fine de claire N°1	Stück	€ 4,00
	6 Stück	€ 22,00
Sylter Royal	Stück	€ 4,00
	6 Stück	€ 22,00
Felsenaustern Papillon N°4	Stück	€ 3,50
	6 Stück	€ 19,00
Crevettes roses	je 100g	€ 10,50
½ Hummer	(ca. 300g)	€ 23,50
6 Austern Fine de claire N°1 überbacken		€ 29,00
6 Austern Fine de claire N°1 „Rockefeller“ (mit Blattspinat und überbacken)		€ 29,00

Wir servieren die Meeresfrüchte auf Eis
und reichen dazu Schalotten in Rotweinessig, Aioli & Rouille.

Unsere Empfehlungen

(ab 2 Personen, ca. 20 Minuten,
serviert in zwei Gängen)

Variation von Fischen und Krustentieren
mit Champagnersauce
gerösteten Zucchini und hausgemachte Nudeln

€ 42,00 pro Person

Châteaubriand
mit Burgundersauce
Karotten, rote Zwiebeln, Äpfel, Pilze
und Kartoffelstampf

€ 42,00 pro Person

Fang des Tages
(z.B. Seeszunge, Steinbutt, Loup de mer, Dorade)
mit Champagnersauce
Zucchini und Thymian - Kartoffelstampf

€ 42,00 pro Person

Vorspeisen

Kürbisterrine an Rote Bete - Kokossauce mit mariniertem Rucolasalat und Pinienkernen	€ 19,00
Riesengarnelen - Ceviche mit Avocado - Mango - Tatar und Orangen - Vanilleschaum	€ 23,00
Entenmousse auf Haselnussbiskuit mit Himbeervinaigrette und Selleriechips	€ 24,00
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Quittenchutney und Brioche	€ 28,00

Suppen

Fischsuppe „Panorama“ mit Rouille Croûton	€ 12,00
Maronencremesuppe mit geräucherter Entenbrust und gerösteten Apfelperlen	€ 13,00

Zwischengerichte

Kabeljau auf Süßkartoffelpüree und Rieslingsauce	€ 25,00
Knusper - Jakobsmuscheln an Safrannage auf Erbsenpüree	€ 26,00

Hauptgericht vegetarisch

Gefüllte runde Zucchini mit Gemüse Couscous
an Paprikaschaum und Parmesannocken € 29,00

Fischgerichte

½ Hummer auf sautiertem Fenchel an Sepiaravioli
und Champagnerschaum € 34,00

Pochiertes Zanderfilet in Limetten - Buttermilch
an Zuckerschotengemüse und Rote Beete - Couscous € 35,00

Wolfsbarschfilet mit Estragon - Senfsauce
Zucchinischeiben und Kartoffelbällchen € 37,00

Fleischgerichte

Kalbsrücken in Parmaschinkenmantel an Rosmarinjus
auf Waldpilzrisotto und glasierten Babykarotten € 34,00

Gegrilltes Rebhuhn mit Wacholderbeeren-Rahmsauce
Speckrosenkohl und Kräuterschupfnudeln € 38,00

Rinderfilet „Rossini“ mit gebratener Gänseleber
Cassissauce, jungen Bohnen
und gerösteten La Ratte Kartoffeln € 42,00

Menu le végétarien

Kürbisterrine an Rote Bete - Kokossauce
mit mariniertem Rucolasalat und Pinienkernen



Maronencrèmesuppe mit gerösteten Apfelperlen



Gefüllte runde Zucchini mit Gemüse Couscous
an Paprikaschaum und Parmesannocke



Nougat Panna Cotta mit Karottencreme
an Orangensorbet

€ 47,00

€ 39,00 als 3 - Gang - Menu

Degustationsmenu Menu „Les Amoureux“



Riesengarnelen - Ceviche mit Avocado - Mango - Tatar
und Orangen - Vanilleschaum

2017 Fidelius Weissweincuvée
Qualitätswein, trocken
Weinhaus Joachim Heger, Ihringen



Pochiertes Zanderfilet in Limetten - Buttermilch
an Rote Beete - Couscous

2017 Blankenhornsberger Spätburgunder Rosé
Kabinett, trocken
Staatsweingut Freiburg



Kalbsrücken in Parmaschinkenmantel an Rosmarinjus
auf Waldpilzrisotto und glasierten Babykarotten

2016 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen



Käse vom Wagen



Kaffee - Rumküchlein mit Karamellmousse
und Zitrusfrüchteragout

2016 Markgräflerland Muskateller
Kabinett, fruchtsüß
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen

€ 79,- als 5 - Gang - Menu

€ 109,- inklusive korrespondierender Weine

€ 69,- als 4 - Gang - Menu

mit Käse oder Dessert

mit Weinbegleitung zuzüglich € 24,00

€ 55,- als 3 - Gang - Menu

mit Riesengarnelen Ceviche oder Zanderfilet und Käse oder Dessert

mit Weinbegleitung zuzüglich € 18,00

Degustationsmenu Menu „Chez Eric“

Entenmousse auf Haselnussbiskuit
mit Himbeervinaigrette und Selleriechips

2009 Tokaji Aszu 5 Puttonyos
Château Dereszla, Ungarn



Kabeljau auf Süßkartoffelpüree
und Rieslingsauce

2015 Riesling
Kabinett, trocken
Weingut Schloss Vollrads, Rheingau



Wolfsbarschfilet mit Estragon - Senfsauce
und Zucchinischeiben

2017 Gris Blanc Rosé
Gérard Bertrand
Languedoc Roussillon, Frankreich



Gegrilltes Rebhuhn mit Wacholderbeeren - Rahmsauce
Speckrosenkohl und Kräuterschupfnudeln

2015 Nebbiolo d`Alba Occhetti
D.O.C. Alfredo Prunotto
Piemont, Italien



Käse vom Wagen



Rosinen - Mandelpudding mit Amaretto - Sabayone
und Schokoladenerde

Clarendelle Amberwine
Monbazillac Frankreich

€ 99,- als 6 - Gang - Menu
€ 149,- inklusive korrespondierender Weine

Brasserie

Eingelegter Fetakäse mit Thymian und Oliven	€ 6,50
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	€ 8,50
Wurstsalat mit Käsestreifen und Cornichons	€ 10,50
Griechischer Bauernsalat (mit Kopfsalat, Paprika, Gurke, Tomate, Schafskäse, Oliven und Peperoni)	€ 12,50
Matjesfilet mit Apfel, Zwiebel und geröstete Kartoffeln	€ 13,50
Hausgemachte Penne all ´ arrabbiata mit frischen Gartenkräutern	€ 13,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	€ 16,00
Clubsandwich mit Pommes Frites (Truthahnbrust, Speck, Ei, Tomate, Gurke und Remoulade)	€ 19,50
Salat „Chez Eric“ mit gebratenen Rinderfiletstreifen Parmesan und Croûtons	€ 24,00
Salat „La Riviera“ mit gegrillten Fischen und geröstetem Knoblauchbaguette	€ 26,00
Paniertes Kalbsschnitzel an Hummersauce hausgemachte Nudeln mit Basilikum	€ 24,00
Entrecôte mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 29,50
Rinderfiletgeschnetzeltes in Meaux - Senfsauce mit Karotten und hausgemachten Nudeln	€ 34,00

Gerne servieren wir Ihnen auch
Austern, Crevettes roses und Hummer
aus unserer Meeresfrüchtekarte.

Heiligabendbuffet

24. Dezember 2018

Eispyramide mit Meeresfrüchten aus Frankreich
Duo von Lachs mit Orangen-Fenchelsalat
Sushi mit Thunfisch, Surimi
Forellen Mousse auf Wasabi-Gurken
Pulpo-Linsensalat
Riesengarnelen im Mandelteig
mit asiatischem Nudelsalat



Geräucherte Entenbrust mit mariniertem Rotkraut
Hirschrücken mit Wirsing-Birnensalat
Roastbeef mit buntem Kartoffelragoût
Variation von luftgetrocknetem Schinken
Geflügelroulade mit eingelegtem Kürbis



Tiramisu von Ziegenkäse
Meerrettichterrinen auf Carpaccio von Roter Bete
Winterliche Blattsalate mit Croûtons und Speck
Kartoffel- und Caesar's Dressing, Kräutervinaigrette



Kalbsrücken mit Walnusskruste und Calvadosauce
Steinbutt mit Safransauce
Gegrilltes Gemüse und Zuckerschoten
Krustenterravioli und Kartoffelplätzchen



Weihnachtliches Gebäck
Trüffelselektion
Tonkabohnen-Crème brûlée
Zimtmousse auf Zwetschgenröster
Macadamia Brownie mit Salz-Karamellsauce
Christstollenparfait mit Birnen-Ingwerkompott
Limetten-Joghurtterrinen auf marinierter Ananas



Internationale Käseauswahl vom Brett
mit Senfspezialitäten, Weintrauben und Nüssen

€ 89,00

in unserem Restaurant „Chez Eric“, in unseren Banketträumen
und dem Wintergarten ab 18.00 Uhr bis 23.30 Uhr.

Ihre Silvester Gala

7-Gang-Menu

Jakobsmuschelceviche mit Limettenmousse



Variation von der Barbarie Ente
mit Avocadocrème



Morchelrahmsuppe mit Mille Feuille



Seezungenroulade mit Hummerfüllung
auf Safranrisotto



Yuzu-Sorbet



Lammkotelettes mit Basilikumkruste
Chorizoglace
provençalisches Gemüse und Kartoffelpuree



Duett von Mandarine und Ashanti Schokolade

Herzhafte Spezialitäten

Ab ca. 01.00 Uhr

Hausgebeizter Lachs
Französische-, Fenchel- und Chilisalami
Parmaschinken
Cornichons und Perlzwiebeln
Bibiliskäs, Rollmöpfe
Kartoffelsuppe mit Wienerle
Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut
Bauernbrot und französisches Baguette

Der Vorverkauf für die Eintrittskarten unserer Gala - Veranstaltung
ist unter der Telefonnummer 0761-5103-0 möglich.
Aufgrund der begrenzten Anzahl an Sitzplätzen
empfehlen wir Ihnen eine frühzeitige Reservierung.

Das Programm

18.00 Uhr

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif.

Ab ca. 18.30 Uhr

Beginn des festlichen Gala – Menus inklusive der korrespondierenden Getränke.

Tanzen Sie zu klassischen, bekannten und mitreißenden Melodien

in unserem Restaurant

mit der Silvester Live-Band „Musica del Mondo“ (4-Mann)

&

in unseren Banketträumen

mit der Silvester Live-Band „Family Affairs“ (5-Mann)

oder

genießen Sie das 7-Gang-Menü mit allen Leistungen

bei sanfter Hintergrundmusik in unserem Wintergarten.

Ab ca. 22.30 Uhr

Verlosung der Neujahrs-Tombola in unserem
Restaurant „Chez Eric“.

Um 24.00 Uhr

Zum Jahreswechsel servieren wir Ihnen ein Glas Champagner

und feiern mit Ihnen den Beginn des neuen Jahres.

Genießen Sie den atemberaubenden Blick und das schönste Feuerwerk der Stadt
über den Dächern von Freiburg.

UNSERE LEISTUNGEN

Der Aperitif zur Begrüßung, das 7-Gang-Menü sowie die korrespondierenden Weine
und Sekt, Bier, alkoholfreie und warme Getränke

sind im Preis der Silvester Gala bis 03.00 Uhr unbegrenzt enthalten.

Um Mitternacht, zum Jahreswechsel, laden wir Sie auf ein Glas Champagner ein.

Ab 01.00 Uhr servieren wir herzhaftes Spezialitäten vom Buffet in unserem Hotelfoyer.

€ 199,00

in unserem Restaurant „Chez Eric“ und in unseren Banketträumen

€ 189,00

in unserem Wintergarten
(ohne Silvester Live-Band)