



## Le Jardin de France für Zuhause

### Abholung

Freitag 12:00 bis 14:00 und Samstag 12:00 bis 14:00, oder nach Absprache

Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis Donnerstag 12h entgegen  
Telefon: 07221 300 7860 Tagsüber oder [info@lejardindefrance.de](mailto:info@lejardindefrance.de)

### Vorspeisen

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Foie gras (80gr.), Chutney, Brioche                                     | 18 €/St. |
| 2. Leicht geräucherter Lachs, pariert und tranchiert, vakuumiert (100gr.). | 12 €/St. |
| 3. Velouté von Hokkaidokürbis (1/4l). vakuumiert                           | 12 €/St. |
| 4. Hummervelouté (1/4L). vakuumiert  | 14 €/St. |
| 5. Coco Curry Suppe (1/4L). vakuumiert                                     | 12 €/St. |
| 6. Soupe de poisson / Fischsuppe (1/4L) mit Croûtons, Rouille. vakuumiert  | 12 €/St. |

## **Hauptgerichte / Fisch**

- |  |          |
|--|----------|
| 7. Fisch der Woche<br>Seewolf und Lachs (130g) , leicht pochiert<br>mit Kräuter und Espelette Chili, Rieslingsauce | 20 €/St. |
| 8. Ausgelöster, gegrillter Hummerschwanz,<br>Hummerraviolis und Hummersauce vakuumiert                             | 40 €/St. |

## **Hauptgerichte / Fleisch**

- |  |          |
|--|----------|
| 9. Geschmorte Kalbsbäckchen mit Sauce, vakuumiert                                    | 21 €/St. |
| 10. Bœuf bourguignon (200g) mit Sauce, vakuumiert                                    | 18 €/St. |
| 11. Coq au vin (200g) mit Sauce, vakuumiert  | 18 €/St. |
| 12. Blanquette vom Kalb (Kalbs Stew) (200g)<br>mit Sauce und Champignons, vakuumiert | 18 €/St. |
| 13. Rehragout mit Sauce (200g),<br>Apfel und Preiselbeeren, vakuumiert               | 22 €/St. |
| 14. Rinderfilet vorgegart (180gr.), mit Sauce  | 28 €/St. |
| 15. Rehfilet vorgegart (180gr.), mit Sauce   | 29 €/St. |

## **Beilagen die Sie dazubestellen können...**

- |   |         |
|---|---------|
| 16. Mix von Gemüse (100g.)                | 5 €/St. |
| 17. Kartoffelgratin (100g.)               | 4 €/St. |
| 18. Spätzle mit Quark (100g.)             | 3 €/St. |
| 19. Tagliatelles mit Butter (100g.)       | 3 €/St. |
| 20. Mix von Pilzen der Jahreszeit (100g.) | 6€/St.  |
| 21. Kartoffelpüree (100g.)                | 3 €/St. |
| 22. Ricotta Gnocchi (100g.)               | 5 €/St. |

## Chef's Saucen

23.	Rindersauce 1/4l vakuumiert	12 €/St.
24.	Rehsauce 1/4l vakuumiert	12 €/St.
25.	Fischsauce mit Riesling 1/4l vakuumiert	10 €/St.
26.	Fischsauce mit Safran 1/4l vakuumiert	12 €/St.
27.	Hummersauce 1/4l vakuumiert	12 €/St.
28.	Entenleber-Trüffelsauce (Albufera) 1/4l vakuumiert	12 €/St.
29.	Trüffelsauce mit 10g. frischem Trüffel 1/4l, Ideal für ein ganz tolles Nudelgericht vakuumiert	25 €/St.

## “Coup de Coeur” von Maitre Antony

30.	Vacherin Mont D´Or 800g, Kuhmilch, Franche-Comté	25 €/St.
31.	Camembert fermier 250g, Kuhmilch, Normandie	13 €/St.
32.	P´tit Mosellan 100g, Kuhmilch, Lorraine	8 €/St.
33.	Fourme d´Ambert +/-150g, Blauschimmel, Auvergne	8 €/St.
34.	Comté Reserve +/- 250g, Kuhmilch, Hartkäse	15 €/St.
35.	Signal 100g, Ziegenmilch, Alpen	10 €/St.
36.	Rohmilch Butter doux (ungesalzen), 30g	2,50 €/St.
37.	Rohmilch Butter demi-sel (gesalzen), 30g	2,50 €/St.
38.	Rohmilch Butter demi-sel (gesalzen), 125g	6 €/St.

## Weine der Woche

Champagne Duval Leroy Fleur de Champagne	39 €/Fl.
Crémant d'Alsace Brut, Wantz	10 €/Fl.
Esprit Blanc 2019, Rebsorte Picpoul, G. Gangloff, Roussillon	10 €/Fl.
Contre Couleur 2019, Domaine Gramenon, Rhône 100% Grenache, Biodynamie und Bio seit Gründung 1978	22 €/Fl.