



La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

AUTUMN MENU 2020

APPETIZER

BAKED GOOSELIVER

speculaas
port sauce

SCALLOPS

cream of butternut
lemon thyme

PEAR SORBET

TENDER PIECE OF DEER

hunting garnish

ICE SOUFFLÉ

with Grand Marnier
red fruit

COFFEE

delicacies

menu: 80 euro p.p.
menu with wine & water: 109 euro p.p.

IT IS POSSIBLE TO ORDER SEPARATELY
ALL COURSES OF THE GASTRONOMICAL MENU

HERBSTMENÜ 2020

HÄPPCHEN

GEBACKENE GÄNSELEBER

Spekulatius
Port Soße

JAKOBSMUSCHELN

Butternusscreme
Zitronenthymian

BIRNENSORBET

ZART STÜCK REH

Jagd Garnierung

EIS SOUFFLÉ

mit Grand Marnier
Rote Früchte

KAFFEE

Süßigkeiten

Menü: 80 euro pP
Menü mit Weinen und Wasser: 109 euro pP

ES IST MÖGLICH ALLE GERICHTE DES
GOURMET-MENÜS ZU WÄHLEN

