

Brasserie La Provence
Eulenstrasse 42
22765 Hamburg

040 30 60 34 07

www.brasseriealaprovence.de

TESTSIEGER - SZENE -ESSEN &TRINKEN
6 x BESTER FRANZOSE HAMBURGS

MENU - UN NOEL MAGIQUE 2019 Die provencalische Winterreise

Bonjour mes amis, liebe Gäste!

Wie der Dunkelheit der kürzeren Tage widerstehen, den kleinen täglichen Sorgen, der Kälte ?
Einfach an Weihnachten denken und an die Ferienzeit

Wie wäre es mit einer kulinarischen Reise durch die winterliche Provence.

Die Brasserie strahlt im Kerzenglanz, und auch in diesem Jahr haben wir ein vorweihnachtliches Menu zusammengestellt: Un Noël magique

Wer denkt in dieser Zeit nicht an die Tage der Kindheit. Ein bisschen Sentimentalität ist immer dabei, wenn man bei einem guten Essen zusammensitzt und Pläne für ein magisches Weihnachtsfest schmiedet. Aber es ist auch wie immer Zeit, das Leben etwas zu feiern und Vergangenes gebührend zu würdigen.

**ALSO AUF EINE SCHÖNE, GOLDENE, LECKERE
UND VOR ALLEM GLÜCKLICHE ADVENTSZEIT IN DER brasserie la PROVENCE**

Stephan Hippe, Boris Krivec und das ganze Team

VORWEIHNACHTSMENU 2019 - ! UN NOËL MAGIQUE !

LES ENTRÉES

VORSPEISEN

Les deux Soupes de Poisson Provencale

Klare Bouillabaisse mit Gemüse und Morukabeljau-Streifen
+ Gebundene Bourride mit schaumiger Rouille und und Rosmarin-Croutons

La Tourte de blette Nicoise

Traditionelle Tarte - Mangold, Nizza-Oliven und Ziegenfrischkäse in knusprigem Mantel

ENTRE LES PLATS

ZWISCHENGERICHT

Les petits Ravioli de Gigot d'Agneau „Tête de Moine“

Sautierte Lamm-Ravioli mit Rosmarinjus und Mönchskäse (AOC) aus dem Jura

Le Delice de Saumon

Hausgemachte Seeteufel-Terrine und Tatar vom Biolachs auf geröstetem Buchweizen-Blini

Pour changer la direction: un sorbet - Richtungswechsel

Himbeer-Sorbet mit hausgemachtem Orangenwein - *Ein sonniger Wintertag im Glas !* (3,50 €)

LES PLATS

HAUPTGERICHTE

Un Confit de Cuisse de Canard et son Choux Cassis

Confierte Entenkeule auf Cassis-Rotkohl mit getrüffelten Kartoffelnocken
(Fleisch aus kontrollierter und artgerechter Haltung, Dupont/Frankreich)

Un Trio de Poissons en Papillote - "in Papier gebacken !"

Steinbeißerfilet, sautierte Jakobsmuschel und zart geräucherter Scampi
auf Confit aus weißen Wintergemüse und Wildreis-Variation aus der Camargue

LES DOUCEURS

DESSERTS

Une Bûchette de Noël Das traditionelle französische Weihnachtsdessert

Zum Schluss: Ein kleines Weihnachts Wunder aus weißer und dunkler Schokolade, Caramel und Bisquit
überglänzt mit Zartbitter-Ganache auf Himbeer-Coulis

Tartelette de Pommes Noël

Kleine Brat-Apfeltarte unter einer geschlossene Schneedecke und gebrannten Mandeln

Neu : Der Käse des Monats:

Der echte **Brie de Meaux** aus **Biomilch** handgeschöpft
mit Rotwein-Pflaumen-Kompott glasierten Walnüssen

4 Gänge 46,00 € * 3 Gänge 40,00 € * 2 Gänge 30,00 €

Alle Gänge können auch separat bestellt werden:

Vorspeise oder Zwischengang 11,00 € * Hauptgang 20,00 € * Dessert 9,50