

*Hassanzadeh
...eine Spur persönlicher!*

*...Guten Appetit,
Bon Appétit...*

*wünscht das
Hassanzadeh La Vie Team!*

Menükarte *La Vie*... das Leben genießen!

Das Küchenteam unter der Leitung von Reiner Starck zaubert aus regionalen, natürlichen Zutaten Menükreationen, die immer frisch für Sie zubereitet werden. Deshalb nehmen Sie sich etwas Zeit um die Gaumenfreude zu genießen.

Mittagsmenü

Unser Mittagsmenü wechselt täglich, fragen Sie unseren Küchenchef oder unser Service.

Das Mittagsmenü können Sie
als **3 Gang – Menü** für **19 €**

oder

als **2 Gang – Menü** für **15 €**

oder

nur den **Hauptgang** für **10 €** bestellen.

Business - Menü

Kürbis – Ingwersuppe mit Muscheln

❖ ❖ ❖

Entenbrust mit Granatapfel – Pfeffersauce
Wurzelgemüse und Kartoffelplätzchen

❖ ❖ ❖

Winterliches Eisparfait
mit Rotwein – Pflaumen

33 €

Haus - Menü

Feldsalat mit Beerendressing
Langustenscheiben auf Couscoussalat

❖ ❖ ❖

Hirschmedaillons mit Haselnusskruste auf Portweinjus
und getrüffeltem Wirsing

❖ ❖ ❖

Blietal Apfel im Blätterteig
mit Vanilleeis

39 €

Menü 1

Amuse bouche



Rindercarpaccio in Trüffelölvinaigrette mit Feldsalat

oder

Hausgebeizter Lachs rosé
mit Spinatsalat und Wasabi – Creme



Kräutersuppe mit Geflügelklößchen

oder

Rahmsuppe von Blumenkohl mit Garnelen



Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Aubergine – Teigtaschen und Pistaziensauce

oder

Scheiben vom Hirschrücken mit Walnuss – Polentapüree
und karamellisiertem Wurzelgemüse



Drei Rohmilchkäse aus Frankreich

oder

Crème brûlée á la Vanille
mit Beeren

49 €

Selbstverständlich können Sie die Menüs auch
als 3 – Gang für **37,50 €**

Dessert

Crème brûlée á la Vanille
mit Beeren

6,50 €



Gratiniertes Pflaumenragout
mit Vanilleeis und Mandeln

7,50 €



Poschierte Birne in Rotwein
mit Schokoladenparfait

8,50 €



Fruchtsorbet mit Cremant

7,50 €



Verschiedene Rohmilchkäse
aus Frankreich

8,50 €



Kindereis
Vanille – und Schokoladeneis mit Sahne

3,50 €

Für unsere kleinen Gäste



Wir haben auch Kindergerichte,
sprechen Sie mit unserem Küchenchef Reiner Starck!

Menü 2

Amuse bouche



Junger Salat mit Feinem vom Kaninchen

oder

Wachtel – Rosmarinspieß auf lauwarmem Linsensalat



Zanderfilet auf jungem Blattspinat
mit Grenaille Kartoffeln in Rieslingsauce



Lammrückenfilet mit Oliven – Senfkruste
und Provence – Kartoffeln

oder

Rinderfilet mit Rotwein – Schalottensauce
Wurzelgemüse und Ofenkartoffeln



Drei Rohmilchkäse aus Frankreich

oder

Poschierte Birne in Rotwein mit Schokoladenparfait

49 €

Selbstverständlich können Sie die Menüs auch
als 3 – Gang für **37,50 €**

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs rosé
mit Spinatsalat und Wasabi – Creme

12,50 €



Kräutersuppe mit Geflügelklößchen

5,50 €



Rahmsuppe von Blumenkohl mit Garnelen

6,50 €



Junger Salat
mit Feinem vom Kaninchen

14,50 €



Wachtel – Rosmarinspieß
auf lauwarmen Linsensalat

12,50 €



Rindercarpaccio in Trüffelölvinaigrette
mit Feldsalat

14,50 €

Hauptgang

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Aubergine – Teigtaschen und Pistaziensauce

22,00 €



Scheiben vom Hirschrücken mit Walnuss – Polentapüree
und karamellisiertem Wurzelgemüse

29,00 €



Lammrückenfilet mit Oliven – Senfkruste
und Provence – Kartoffeln

29,00 €



Rinderfilet mit Rotwein – Schalottensauce
Wurzelgemüse und Ofenkartoffeln

24,00 €



Zanderfilet auf jungem Blattspinat
mit Grenaille Kartoffeln in Rieslingsauce

22,00 €

**Ein besonderes Angebot bietet unser Küchenchef Reiner Starck
mit vegetarischen und laktosefreien Gerichten – jedes ein Leckerbissen für sich
und garantiert nach den erforderlichen Standards zubereitet!
Oder sollten Sie zu den einzelnen Speisen andere Wünsche haben,
wird unser Küchenchef diese erfüllen.**

Sprechen Sie einfach mit Ihm!