


## Einfach *kulinarisch* 2019



### Tour d'Europe

Geniessen Sie im Juni: einfach  *Frankreich*

 <i>salade</i> <b>Salat</b>	12.50
<i>Salade provençale avec lentilles puy e lavande</i> Provenzalischer Salat von Puy-Linsen und Lavendel	
 <i>soupe</i> <b>Suppe</b>	14.50
<i>Bouillabaisse</i> Bouillabaisse mit Crevette, Moules, Red Snapper und St. Pierre	
 <i>viande</i> <b>Fleisch</b>	29.00
<i>Coq au vin avec pommes de terre au romarin</i> Coq au vin mit Rosmarin-Kartoffeln	
 <i>poisson</i> <b>Fisch</b>	32.00
<i>Limande sole Goujons avec artichauts et du riz</i> Rotzungen –Goujons mit Artischocken und Reis	
 <i>dessert</i> <b>Dessert</b>	12.50
<i>Duo de crème brûlée</i> Duo von Crème brûlée mit Schokolade und Vanille	

### Weinempfehlung

*Weisswein: Sancerre*  
Henri Bourgeois  
Chavignol, Frankreich  
dl 7.80 75cl 54.00

*Rotwein: Lattenberger Garanoir*  
Fam. Menzi-Pfenninger, Stäfa  
dl 5.00 75cl 38.00

### Das Frohberg-Stäfa Thema 2019: Tour d'Europe

Juli19  
 einfach  *Spanien*

August19  
 einfach  *Italien*