

# G U T S C H E I N

für ein Menü "Parcours culinaire" mit den passenden Weine(und Getränke) gekocht von Ihrem französischem Chefkoch Thierry Roussey, zu Hause, in Ihrer eigenen Küche



Amuse-bouche

..

Gambas sautées à la citronnelle et aux feuilles de citron kaffir, fenouil au piment aphrodisiaque  
Mit Zitronengras und Kafirlimetten sautierte Riesengarnelen, Fenchel mit mildem Chili  
oder

Sur une rucola mêlée un chèvre fondant pané aux amandes, ses tomates confites et vinaigrette passion  
Kleiner Rukolasalat mit Ziegenkäse in der Mandelkruste, konfierte Tomaten und Passionsfrucht-  
Vinaigrette

...

Filet de dorade coucous de légumes, beurre blanc à la truffe  
Gegrillt Doradefilet, Couscous und junges Gemüse, getrüffeltes Beurre Blanc  
oder

Pavé de bar ou de lotte grillé, mousse de gingembre jeune, cocotte d'asperges à la vanille  
Knusprig-zartes Edelfischfilet auf Ingwerschaum, Mini-Cocotte mit Vanille-Spargel

.....

Suprême de pintade française farçi à la pâte de curry rouge douce, orge perlé au Kafir (feuille de citronnier), sauce au lait de coco

Perlhuhnbrust mit roter Currypaste gefüllt, Perlgrauen mit Kafirlimettenblättern, Kokosmilchsauce  
oder

Filet de canard de Barbarie servi rosé sur un risotto Vialone à la truffe noire d'été, salade d'herbes de mon jardin, sauce au vieux porto et poivre de Malaisie

Rosé gebratenes Barbarie-Entenfilet auf Vialone-Risotto mit Sommertrüffel, kleiner Garten-  
Kräutersalat, Portweinsauce mit malaysischem Pfeffer

.....

Fondant au chocolat Manjari et cœur de framboise, coulis crème de framboises à la pistache, Kumquats  
Lauwarmes Manjari –Schokoküchlein, Himbeercoulis mit Pistazien und Kumquats

oder

Tartare de mangue au sucre muscovado et basilic, croquant, coulis de mangue, huile de basilic  
Mangotatar mit Muscovado-Zucker und Basilikum, Mangocoulis mit Basilikumöl

Wählen Sie Ihren Wunschtermin aus und kontaktieren Sie Ihren persönlichen  
Chefkoch Thierry Roussey unter (0)89-720 59 464 Mobil : (0)151.193.625.62  
[www.thierry-roussey.de](http://www.thierry-roussey.de) Gutschein Nr G...

Bitte beachten Sie, dass Sie Ihren persönlichen Chefkoch mit einem zeitlichen Vorlauf von mind. 3 Wochen vor Ihrem Wunschtermin kontaktieren müssen. Allen Gästen des Gutscheins wird das gleiche Menü serviert\*. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

\* Allergien und vegetarische Ernährung werden selbstverständlich individuell berücksichtigt