

# EVENTS

## *14.II MOREL'S COTRIADE ABEND IN DER CRÊPERIE*

ZWEI-STERNE-KOCH FRÉDÉRIC MOREL BEREITET EIN TYPISCHES BRETONISCHES MENÜ ZU, BEGINNEND MIT VERSCHIEDENE RILLETES & BROT GEFOLGT VON EINER COTRIADE – EINER TYPISCHEN BRETONISCHE FISCHSUPPE MIT EINLAGE UND ALS DESSERT EIN GÂTEAU BRETON MIT CHANTILLY.

→ DAZU FRED'S LIEBLINGS SAUVIGNON BLANC UND NOCH MEHR

## *28.II MOREL'S KREOLISCHER ABEND IN DER CRÊPERIE*

ZWEI-STERNE KOCH FRÉDÉRIC MOREL BEREITET EIN TYPISCHES KREOLISCHES MENÜ ZU, BEGINNEND MIT EIN VERSCHIEDENEN KREOLISCHEN KLEINIGKEITEN & BROT GEFOLGT VON EINEM ROUGAIL SAUCISSE – EINER TYPISCHEN KREOLISCHEN WÜRSTRAGOUT MIT EINLAGE UND DANACH EIN BABA AU RHUM MIT CHANTILLY.

→ DAZU EIN PAAR RHUM COCKTAILS UND NOCH MEHR

## *12.II MOREL'S ENTE MENÜ IN DER CRÊPERIE*

ZWEI-STERNE KOCH FRÉDÉRIC MOREL BEREITET EIN TYPISCHES BRETONISCHEN MENÜ ZU, BEGINNEND MIT EINER TERRINE & BROT GEFOLGT VON ENTE MIT ROTKOHL, KLÖSSEN UND DANACH EIN DESSERT MIT BRATAPFEL, MANDELN UND SABAYON.

→ DAZU EIN TOLLEN CÔTE DU RHÔNE UND NOCH MEHR

## *23.12 WEIHNACHTSMENÜ-AUSSERHAUS IN 4 GÄNGE*

- 1) GEFLÜGEL-TERRINE MIT BIRNE & HASELNUSS
- 2) HUMMER SAMT-SUPPE MIT RAVIOLI & ARTISCHOCKE
- 3) GANS – BRUST UND KEULE MIT KNÖDEL, PREISELBEEREN & ROTKOHL
- 4) PARIS-BREST MIT BRATAPFELSPALTEN UND CIDRE-SAUCE

ALLE TERMINE SIND TELEFONISCH & PER E-MAIL BUCHBAR.  
0251/39582823 – RESTAURANT@COEUR-DARTICHAUT.DE

*24.-  
28.12 WEIHNACHTSFERIEN*

*29.-  
31.12 BEST-OF MENÜ*

*01.01.24 – FRÜHJAHRSPUTZ  
10.01.24*

*AB DEN 11.01.24 JANUAR-MENÜ*