aussicht
bio · hotel · restaurant · café

Menus d'automne et de Noël

Nous avons composé ces menus pour la saison d'automne et de Noël — une cuisine de saison, avec des ingrédients bio. Choisissez ce qui convient à votre événement ; nous vous conseillerons volontiers.

Au choix

Menu Automne

ENTRÉE

Velouté de potiron

graines · huile de pépins de courge

Vin · Bernhard Ott Am Berg Grüner Veltliner · 0,10 l

PLAT PRINCIPAL

Émincé bio à la crème

champignons · crème caramélisée · spätzle · salade de concombre

Vin · Gunderloch Weißburgunder vom Kalk · 0,10 l

ou végétarien

Champignons à la crème

champignons · crème caramélisée · spätzle · salade de concombre

Vin · Gunderloch Weißburgunder vom Kalk · 0,10 l

DESSERT

Zwetschgenröster

compotée de quetsches · crumble · glace à la vanille

Menu 45
accord mets et vins bio recommandé 12

Notre cuisine est certifiée bio par ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tous les ingrédients sont bio — sauf ceux marqués d'un * : ils sont pêchés, chassés ou cueillis à l'état sauvage et ne peuvent donc pas être certifiés bio (poisson et homard issus de pêche sauvage certifiée MSC, gibier des forêts de la région, truffe de cueillette sauvage).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de

Menu Ox

ENTRÉE

Potiron rôti au four

brie de chèvre caramélisé · bouquet de salade · pesto de graines de courge · graines torréfiées

Vin · Tement Kalk & Kreide Sauvignon Blanc · 0,10 l

PLAT INTERMÉDIAIRE

Tafelspitz

bœuf bouilli à la viennoise · bouillon · dés de pommes de terre et de légumes · espuma de raifort · raifort frais · ciboulette

Vin · Bernhard Ott Am Berg Grüner Veltliner · 0,10 l

ou végétarien

Bouillon de légumes

dés de pommes de terre et de légumes · espuma de raifort · ciboulette

Vin · Bernhard Ott Am Berg Grüner Veltliner · 0,10 l

PLAT PRINCIPAL

Filet de sandre*

pomme de terre · petits pois · beurre blanc au riesling · ciboulette

Vin · von Buhl Herrgottsacker Riesling · 0,15 l

ou

Joues de bœuf bio braisées

pomme de terre · crème de champignons à la truffe* · chou de Milan à la crème · jus

Vin · Château Doyac Haut-Médoc · 0,15 l

ou végétarien

Kaspressknödel

galettes de pain au fromage poêlées · poireau poêlé · beurre blanc au riesling · ciboulette

Vin · von Buhl Herrgottsacker Riesling · 0,15 l

DESSERT

Mousse au chocolat tiède

crémeux au chocolat · crumble au cacao · glace à la crème fraîche · sel de Maldon

Menu 72
accord mets et vins bio recommandé 25

Notre cuisine est certifiée bio par ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tous les ingrédients sont bio — sauf ceux marqués d'un * : ils sont pêchés, chassés ou cueillis à l'état sauvage et ne peuvent donc pas être certifiés bio (poisson et homard issus de pêche sauvage certifiée MSC, gibier des forêts de la région, truffe de cueillette sauvage).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de

Menu Gibier

ENTRÉE

Omble chevalier mariné

kimizu · potiron · ciboulette · œufs d'omble

Vin · Sattlerhof Eichberg Sauvignon Blanc · 0,10 l

ou végétarien

Potiron rôti au four

kimizu · ciboulette · fromage frais de chèvre

Vin · Sattlerhof Eichberg Sauvignon Blanc · 0,10 l

PLAT INTERMÉDIAIRE

Dinkelknöpfle

petites pâtes souabes à l'épeautre · oignon braisé · poire marinée · espuma de fromage de montagne · ciboulette

Vin · Zehnthof Luckert Sulzfelder Silvaner Alte Reben · 0,10 l

PLAT PRINCIPAL

Chevreuil de chasse locale*

purée de céleri-rave · shiitakés · jus aux airelles · sureau

Vin · Remelluri Reserva · 0,12 l

ou

Loup atlantique*

moules bio · bisque de homard* · purée de céleri-rave · shiitakés · huile d'estragon · lard croustillant sur demande

Vin · Alois Lageder GAUN Chardonnay · 0,12 l

ou végétarien

Céleri-rave

pommes de terre croustillantes · shiitakés · beurre blanc au riesling · ciboulette

Vin · Alois Lageder GAUN Chardonnay · 0,12 l

DESSERT

Mousse au chocolat tiède

crémeux au chocolat · crumble au cacao · glace à la crème fraîche · sel de Maldon

Menu 82
accord mets et vins bio recommandé 25

Notre cuisine est certifiée bio par ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tous les ingrédients sont bio — sauf ceux marqués d'un * : ils sont pêchés, chassés ou cueillis à l'état sauvage et ne peuvent donc pas être certifiés bio (poisson et homard issus de pêche sauvage certifiée MSC, gibier des forêts de la région, truffe de cueillette sauvage).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de

Menu Canard

ENTRÉE

Velouté de châtaignes

chardonnay · pomme · crème fraîche

Vin · Wittmann Westhofener Weißer Burgunder & Chardonnay · 0,10 l

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de canard bio

boulettes de pommes de terre · chou rouge aux pommes · jus

Vin · Rings Pfalz Spätburgunder · 0,15 l

ou végétarien

Semmelknödel

boulettes de pain · crème caramélisée · herbes · chou rouge aux pommes

Vin · Rings Pfalz Spätburgunder · 0,15 l

DESSERT

Armer Ritter

pain perdu · sorbet à la pomme rôtie · quetsches · vanille · dulce de leche

Vin · Müller-Catoir Herzog Rieslaner Auslese · 0,05 l

Menu 68
accord mets et vins bio recommandé 22

Notre cuisine est certifiée bio par ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tous les ingrédients sont bio — sauf ceux marqués d'un * : ils sont pêchés, chassés ou cueillis à l'état sauvage et ne peuvent donc pas être certifiés bio (poisson et homard issus de pêche sauvage certifiée MSC, gibier des forêts de la région, truffe de cueillette sauvage).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de

Menu Prairie & Alpage

ENTRÉE

Potiron rôti au four

brie de chèvre caramélisé · bouquet de salade · pesto de graines de courge · graines torréfiées

Vin · Tement Kalk & Kreide Sauvignon Blanc · 0,10 l

PLAT INTERMÉDIAIRE

Bouillon de légumes

dés de pommes de terre et de légumes · espuma de raifort · ciboulette

Vin · Bernhard Ott Am Berg Grüner Veltliner · 0,10 l

PLAT PRINCIPAL

Kaspressknödel

galettes de pain au fromage poêlées · poireau poêlé · beurre blanc au riesling · ciboulette

Vin · von Buhl Herrgottsacker Riesling · 0,15 l

DESSERT

Zwetschgenröster

compotée de quetsches · crumble · glace à la vanille

Menu 59
accord mets et vins bio recommandé 22

Notre cuisine est certifiée bio par ABCERT (DE-ÖKO-006).
Tous les ingrédients sont bio — sauf ceux marqués d'un * : ils sont pêchés, chassés ou cueillis à l'état sauvage et ne peuvent donc pas être certifiés bio (poisson et homard issus de pêche sauvage certifiée MSC, gibier des forêts de la région, truffe de cueillette sauvage).

die aussicht · Amalienstraße A27 · 86633 Neuburg an der Donau
+49 8431 431220 · willkommen@die-aussicht.de · die-aussicht.de