

Kochen aus historischen Kochbüchern vom 9. Oktober bis 1. November 2014

# Henri de Toulouse-Lautrec

Aus dem Leben eines Bohémien

***„Der Herbst ist der Frühling des Winters.“***

Der französische Maler und Grafiker Henri de Toulouse-Lautrec wurde am 21. November 1864 als Sohn einer der ältesten Adelsgeschlechter Frankreichs geboren. Seine Zeichnungen und Gemälde, mit denen er in die bunte Theaterwelt eintauchte, zeigen in einer für die damalige Zeit anrühigen Weise das aufregende, provokante und elegante Nachtleben in Paris. Der Lebensbereich der Freuden rund um den Montmartre, inspirierte und begeisterte den jungen Künstler, der auf Grund seiner körperlichen Gebrechen den damals üblichen aristokratischen Zeitvertreiben – wie Reiten und Jagen - nicht frönen konnte. Die Gegend zwischen Place Blanche, Moulin Rouge und Place Pigalle wurde zu seiner zweiten Heimat; die „grüne Fee“ sein Lieblingsgetränk und einer der besten wurde ihm als "Absinthe Toulouse Lautrec" gewidmet. Gemeinsam mit Vincent Van Gogh und Edgar Degas durchlebte er wüste Nächte. Heute gilt er zusammen mit diesen sowie Paul Cezanne und Paul Gauguin als einer der bedeutendsten Post-Impressionisten. Zu seinem 150. Geburtstag wollen wir die aufregende Küche der „Belle Epoche“ genießen und natürlich auch dem Absinth einen Platz in unserem Spirituosen-Angebot einräumen. A votre santé...

## Kalte Vorspeisen

Millefeuille von der gebratenen Gänsestopfleber mit roter Bete, Rauchsalat und in Akazien-Honig karamellisierten Äpfeln

**19,50**

Blattsalate vom Markt mit konfierten Entenmägen, Brin d'Amour, Walnüssen aus dem Périgord mit Preiselbeer-Essig und Walnussöl

**11,20**

Hausgemachte Rehterrine an Feldsalat mit süß-sauren Pfifferlingen, roten Johannisbeeren und Rhabarber-Feigen-Chutney

**14,60**

## Suppe

Marokkanische Suppe mit feinen Atlantikfischen

**12,50**

### **Warme Vorspeisen**

Jakobsmuschel und Crevetten an Lachs-Orangen-Sauce  
und Kaviar vom Wildlachs

**14,90**

Kutteln provenzalisch  
mit Tomaten, Kräutern und Oliven  
**9,80**

### **Hauptgerichte**

Zartrosa Filet vom trockengereiften Nebraska-Beef (ca. 150 Gramm) an Jus vom  
Ochsenschwanz mit Essigzwetschgen, karamellisierten Schalotten  
und geträufeltem Kartoffelpüree

**38,50**

Gebratener Rücken und geschmorte Bäckchen vom Sisteron-Lamm  
mit grünen Bohnen und Minze, ofengetrockneten Kirschtomaten und Kartoffelgratin  
**26,80**

Pochiertes Kalbszüngerl in Sauce von violettem Senf aus Brive mit Bratkartoffeln  
**16,90**

Butterzartes Tendron vom Weidekalb (bei uns aus der Schulter) in Elsässer  
Gewürztraminer geschmort mit Zitronen-Koriander-Gremolata  
und grünen Oliven auf hausgemachter Pasta  
**18,60**

### **ab 6 Personen auf Vorbestellung**

#### **Carré de veau Bourgeoise**

Ganzes Kalbskarree mit Camembert und Bayonne-Schinken gefüllt  
- mit Aromaten frisch aus dem Rohr -  
in frischem Salbei mit normannischer Butter gebraten

**Tagespreis**

### **Dessert und Käse**

Kleiner Valrhona-Schokoladenkuchen  
mit Gewürzkumquats und Sahne  
**6,40**

Potpourri von Rohmilchkäse  
**14,50**