

Nouvel An au Zuem Strissel

Menu à 59.00€

Le foie gras d'oie maison, Chutney aux fruits d'hiver

Die Hausgemachte Gänseleber, Winterfrüchtechutney

The house made foie gras, chutney with winter fruits

L'effiloché de Saumon mariné

Mesclun de jeunes pousses et fruits secs

Fein geschnittenen, marinierten Lachs auf bunten Salat und Backobst

The shredded marinated salmon with mesclun young shoots and dried fruit

*Tranche de veau basse température, Crème aux morilles & légumes racine
et écrasé de pommes de terre*

Niedergeparten Kalbraten mit Morchelsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

Low temperature veal slice, cream with morels, root vegetables and mashed potatoes

Douceurs au chocolat

Süßwaren Schokolade

Sweets Chocolate

A minuit, coupe de crémant pour la nouvelle année

Um Mitternacht ein glas Cremant für das neue Jahr At midnight a coup of Crémant for the New Year

Toute l'équipe du Strissel vous souhaite une bonne année 2016

Das ganze Team vom Strissel wünscht Ihnen ein Frohes Neues Jahr 2016

All the team of the Strissel wish you a happy new year 2016