

VOYAGE CULINAIRE

Dîner au Fromage

26. SEPTEMBER

Franzosen lieben Käse. Kein Wunder, wenn man bedenkt, dass es mehr als 1.000 verschiedene Sorten im Land der Gourmets gibt. Am Dienstag, den 26. September wollen wir diesem besonderen Produkt Tribut zollen und servieren Ihnen ein spezielles Käse-Menü in vier Gängen. Auch mit dabei: Unsere Käse-Expertin Anais Causse aus dem Hause »Maitre Philippe & Filles«, von der wir an diesem Abend alles Wissenswerte rund um das Thema Käse erfahren.

*89 € pro Person inklusive Weinbegleitung
(um Voranmeldung wird gebeten)*

Wildmenü

BIS 15. OKTOBER

In den ersten zwei Oktoberwochen präsentieren wir Ihnen in drei Gängen das Beste aus heimischer Jagd - nach französischer Küchentradition und mit dem typischen Tim Raue Twist.

42 € pro Person

Trüffelmenü

OKTOBER

Für Trüffel ist Frankreich bis über die Grenzen des Landes hinaus bekannt. Feinschmecker auf der ganzen Welt freuen sich daher zu Recht, wenn die kleinen schwarzen Knollen alljährlich im Herbst Saison haben. Auch wir freuen uns, Ihnen im Oktober ein spezielles Trüffelmenü in 4 Gängen servieren zu dürfen. Informationen finden Sie rechtzeitig auf unserer Website.

119 € pro Person

Halloween

31. OKTOBER

Was früher nur in Amerika gefeiert wurde, hat sich längst auch in Europa etabliert: Halloween. Auch wir feiern mit und servieren Ihnen am Abend des 31. Oktober ein schaurig-schönes französisches Menü in drei Gängen.

*49 € pro Person
(um Voranmeldung wird gebeten)*

L'oise de Saint-Martin

11. NOVEMBER
-22. DEZEMBER

Am 11. November ist Martinstag - ein Fest zu Ehren des heiligen St. Martin, das auch in Frankreich Tradition hat. Und weil wir Traditionen lieben, freuen wir uns, Ihnen an diesem Abend und den darauffolgenden Wochen ein spezielles Gänse-Menü in 3 Gängen zu servieren.

49 € pro Person

Adventsbrunch

ADVENT

Wie bereits im letzten Jahr, freuen wir uns, Ihnen die Vorweihnachtszeit mit unserem Adventsbrunch zu versüßen. Angeboten wird eine reichhaltige Auswahl an warmen und kalten Speisen. Los geht es jeweils an den Adventssonntagen um 11 Uhr.

39 € pro Person

Menu de Noël

24. DEZEMBER

Für all diejenigen, die ihre Zeit an Heilig Abend lieber mit Familie und Freunden teilen wollen als hinter dem Herd zu stehen, bieten wir mit unserem Weihnachtsmenü in vier Gängen inklusive Weinbegleitung den perfekten Weihnachtsabend in entspannter Atmosphäre.

*89 € pro Person inklusive Weinbegleitung
(um Voranmeldung wird gebeten)*

Silvester

31. DEZEMBER

Lassen Sie das Jahr kulinarisch mit uns ausklingen: Wählen Sie von unserer Speisekarte Ihre persönlichen Colette-Highlights und erstellen Sie Ihr persönliches Silvestermenü - ganz entspannt und ohne Silvestertrubel.

(um Voranmeldung wird gebeten)

VORSCHAU AUF 2018

Jour des Rois

6. JANUAR 2018

Am 6. Januar ist der Tag der Heiligen Drei Könige, die nicht nur bei uns, sondern auch in Frankreich gefeiert werden. Französische Besonderheit: Der »Galette des Rois«, ein traditionelles Festtagsgebäck zum Dreikönigstag, der in seinem Inneren eine kleine Bohne verbirgt. Derjenige, der sie findet, darf sich über eine kleine Überraschung freuen.

ÜBRIGENS:

wir haben auch an beiden Weihnachtsfeiertagen sowie an Neujahr für Sie geöffnet!