

tour de menu
IN UND UM KÖLN

urkunde

2. Platz

bei der tour de menu 2006
in der Preiskategorie 34,00 – 43,00 EUR

Restaurant Schloss Morsbroich

Restaurant

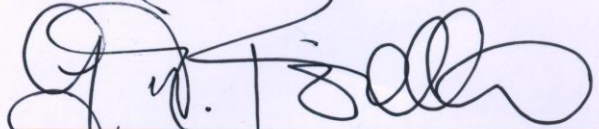
menu:

- Amuse-Gueule
- Gratiniertes Ziegenfrischkäse an Wildkräutersalat mit Balsamicodressing und karamellisierten Walnüssen
- Filet vom St. Pierre im Brickteig mit Lauchstreifen und Sauce Piperate
- Gebratener Spanferkelrücken mit glacierten Wirsingstreifen, Majoran-Schupfnudeln und Jus von Pfifferlingen
- Joghurt-Oliveneis „extra vergine“ mit Crème Espanol von Cuba Havanna

- 4-Gang-Menü EUR 43,00
- 3-Gang-Menü ohne St. Pierre EUR 35,00

Wir gratulieren dem Restaurant Schloss Morsbroich
und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Düsseldorf, 6. Oktober 2006



Gabriela Maria Picariello, RheinLust

