

Ostermenü



VORSPEISE

Seebarsch-Tatar mit Zitrusfrüchten und Basilikum

oder

Gebratener grüner Spargel, geräucherte Entenbrust und Parmesan

oder

Cremige Büffelmozzarella, grünem Spargel und Zitrusfrüchten

•

HAUPTSPEISE

Gegrillte Lammkeule mit Honig und Thymian, Balsamico-Rotwein-Sauce und Frühlingsgemüse

oder

Mixed Grill: Lamm-Merguez, Kalbsfrikadelle mit Petersilie und Enten-Spieß, Kräuter-Zitronen-Mayonnaise und Barbecue-Sauce, Frühlingsgemüse

oder

Blumenkohl-Curry mit Spargel und Süßkartoffeln, vegetarische Falafel

•

DESSERT

Schokoladen-Oster-Nest

oder

Zitronen-Baiser-Törtchen

40€ / PERS.

Ostermenü



PRAKTISCHE INFORMATIONEN

Wenn Sie an einer Lebensmittelallergie leiden, teilen Sie uns dies bitte mit, damit wir darüber sprechen können.

Anmeldeschluss: 27. März 2026

Die Abholung der Menüs erfolgt am 4. April von 10 bis 12 Uhr im Laden.

Bestellungen können entweder telefonisch unter 087/67.88.53, per E-Mail an info@lestoquesgourmands.be oder persönlich im Laden aufgegeben werden.

Für jede Bestellung ist die vollständige Vorauszahlung erforderlich.



FANNY & XAVIER

Les Toqués gourmands

Klosterstrasse, 24 à 4700 Eupen- 087/67 88 53