



BRASSERIE MOULINS

GRILLABEND „FLAMME & VIN“ 2026

Brotauswahl mit pain Paysan, französischem Baguette & Schwarzbrot,
dazu verschiedene Tapenaden und französische Salzbutter

Üppiges Salatbuffet Moulins mit verschiedenen Blattsalaten
Rohkost, Nüssen & Kernen, Croûtons, hausgemachten Dressings,
Handwerks Balsam Essige vom Bauern Theo & Olivenöle von Art of Oil

Angemachte Gemüse Salate der Saison in Gläschen

Grillsalate:

Geflügelcocktail, Tomatensalat mit Brotcroûtons, Ratatouille Salat)

Quiche von Sommergemüsen im Glas

* * *

Gutes aus der Brasserie und dem Metzger Dürr:

Unsere Elsässer Bratwurst mit Röstzwiebeln

Rinderhüftsteak in Café de Paris Marinade

Marinierte Schweinenackensteaks In Kräutern der Provence

½ Kikok Keulensteak „ au Vin“

Vegane Rostbratwurst von The Raging Pig

Grill Dips:

Kräuterbutter, Rotwein BBQ Dip, Sweet Chilli Dip, Thymian Dip

Bernaise Dip

Tranchierstation :

In Rotwein gebeitztes Beef Brisket (Irish Steer)

mit Brasserie BBQ Honig-Senfsauce

Kartoffel-Erbсенstampf

Burgunderrisotto mit Wurzelgemüsen

Grenaille Kartoffeln mit Cremefraiche

Gegrillte Aubergine mit Ziegenweichkäse und Thymianhonig

Gebackenes Mediterranes Gemüse

* * *

Bananentiramisu

Gegrilltes Ananas Ragout und Sorbet im Glas

Blaubeermuffin im Glas mit Portwein

Obstsalat mit Hollunder parfümiert