

## Меню Weinstock

Вы можете составить свое меню по выбору.

Меню из трех блюд 39,00 евро на человека  
(Закуска / суп, основное блюдо, десерт)

Меню из пяти блюд 55,00 евро на человека

Мы рекомендуем

Салат из зеленой и белой спаржи под малиновым уксусом  
(евро 16,90)

Зажаренное с корочкой филе макрели, подается с рагу из спаржи и молодым картофелем  
(евро 19,90)

Парфе из клубники с мятным песто и ванильной пенкой  
(евро 10,90)

Меню из трех блюд 39,00 евро на человека

Свежая спаржа на выбор с растопленным маслом или соусом по-голландски и молодым картофелем  
евро 15,50

с вареной или сырокопченной ветчиной	плюс 6,80 евро
с жареным свиным шницелем	плюс 9,00 евро
с гриль-стейком из телятины 130 г	плюс 12,00 евро
с говяжим филе 130 г	плюс 16,00 евро
с филе лосося	плюс 10,00 евро
с 4 черными тигровыми креветками	плюс 14,00 евро

## Закуски и салаты

Слоеный тортик из свеклы с лососиным тартаром и яичницей с травами и северными креветками  
евро 15,50

Салат из лесных трав с жареными тигровыми креветками и гребешками под йогуртово-лаймовым соусом  
евро 19,90

Говяжье карпаччо с песто из базилика, рукколой и чипсом из пармезана  
евро 15,50

Вителло тоннато под соусом из тунца и каперсов  
евро 16,50

Весеннее салатное ассорти с жареными кусочками курицы под штирским соусом  
евро 15,50

## Супы и крепкие бульоны

Крем-суп из спаржи с капелли с черемшей  
евро 6,90 маленькая порция  
евро 8,90 большая порция

Суп-пенка из черемши с жареными гребешками  
евро 7,90 маленькая порция  
евро 9,90 большая порция

Томатная эссенция с тортеллачи с базиликом  
евро 6,90 маленькая порция  
евро 8,90 большая порция

Эссенция из бычьего хвоста с пельменями по-швабски и корнеплодами  
евро 6,90 маленькая порция  
евро 8,90 большая порция

## Вегетарианские блюда

Овощной террин на свежих листьях салата с соусом из рукколы  
евро 15,90

Тарт фламбе с козьим сыром, медом и свежим чабрецом  
евро 16,90

Фаготтини с сыром и грушей, подается с жареной спаржей под пенкой из рукколы  
евро 16,90

## Блюда из рыбы

Лейпцигская всячина с речными раками под раковым соусом  
евро 20,50

Жареное филе лосося на черных тальярини с сушеными помидорами под шафрановой  
пенкой  
евро 21,90

Поджаренное с корочкой филе судака на молодом листовом шпинате, подается с соусом-  
пенкой из омара и картофелем в мундире  
евро 19,90

Филе морского окуня на гриле с шафрановым ризотто и жареными артишоками  
евро 22,90

## Блюда из мяса и птицы

Начиненная черемшой грудинка пулярки, подается со спаржевым ризотто и весенними овощами  
евро 19,90

Фирменный шницель под маслом «Weinstock» с картофельно-огуречным салатом  
евро 18,90

Медальоны из био-свинины со сливочным соусом из шампиньонов и картофельными драниками  
евро 18,90

Запеченное седло ягненка на спаржевой фасоли, подается с запеканкой из груш и картофеля  
евро 32,90

Телячий стейк розового цвета из вырезки под соусом из зеленого перца, подается с весенними овощами и ньокки  
евро 27,90

Говяжье филе из мяса немецкого молодняка с зеленой спаржей, бернским соусом и суфле из картофеля и рукколы  
евро 31,90

## Дессерты

Теплый шоколадный торт с чатни из яблока и ревеня  
евро 11,90

Яблочно-персиковый крамбл с ванильным мороженым  
евро 10,90

Замороженное тирамису с клубничным рагу  
евро 10,90

Крем-брюле из померанцевой травы с дуэтом из фруктовых соусов  
евро 10,90

## Сыры

Ассорти из пяти французских сортов сыра с виноградом и хрустящими палочками  
евро 15,90

## Для аллергиков

У нас есть специальное меню для вас, где указано, какие составляющие блюд могут вызвать аллергию или реакцию непереносимости.