

Меню *Weinstock*

Вы можете составить свое меню по выбору.
(Закуска / суп, основное блюдо, десерт)

Меню из трех блюд 39,00 евро на человека

Меню из пяти блюд 55,00 евро на человека

Мы рекомендуем

Свекольное карпаччо с копченой утиной грудинкой и
дольками апельсина
(евро 14,90)

Хрустящее жаркое из гуся с красной капустой с
яблоками,
с картофельными клецками и моченой сливой
(евро 24,90)

Рождественское печеное яблоко с марципаном,
начиненное соусом из ванили и корицы
(евро 11,90)

Меню из трех блюд 39,00 евро на человека

Меню из пяти блюд 55,00 евро на человека

Закуски и салаты

Диалог тартара из лосося и копченой форели под
кремом из груши и хрена
евро *15,90*

Говяжье карпаччо с рукколой под травяным песто
и пармезановой крошкой
евро *15,90*

Запеченый козий сыр с грецкими орехами под
медовым соусом
евро *15,50*

Полевой салат с жареной гусиной печенкой,
дольками яблок под соусом винегрет из апельсинов
евро *17,90*

Салат из лесных трав с дуэтом из тигровых
креветок и гребешков под свекольным соусом
евро *19,90*

Ассорти из салатов с кроликом, с пассерованной
тыквой под штирским соусом -винегрет
евро *17,90*

Супы

Суп -пюре из тыквы хоккайдо
евро 6,90 маленькая порция
евро 8,90 большая порция

Шампанско -трюфельный суп с равиоли
евро 7,90 маленькая порция
евро 9,90 большая порция

Эссенция из помидор на веточках с мини -моцареллой
евро 6,90 маленькая порция
евро 8,90 большая порция

Швабский суп с маульташен и корнеплодами
евро 6,90 маленькая порция
евро 8,90 большая порция

Вегетарианские блюда

Овощные оладьи с помидорами черри на листовом
салате под кремом из рукколы
евро 16,90

Фламекеш со сладким перцем, вялеными
помидорами, запеченный под овечьим сыром
евро 16,90

Фаготини с горгонцолой и орехами на овощах -
рататуй с пармезановой крошкой
евро 17,90

Из рек и морей

Жаренное с корочкой филе судака на листовом шпинате
под соусом-пенкой с омарами, подается с картофелем в
мундире
евро 19,90

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

Жареное филе лосося с макаронами с чернилами
каракатицы, с вялеными помидорами под шафрановым
соусом
евро 21,90

блюда из дичи

Запеченная грудинка фазана с пропитанной шампанским
капустой и трюфельным пюре
евро 21,90

Бефстроганоа из дикого кролика с коричневыми
шампиньонами, брюссельской капустой и масляными
шпетцле
евро 20,90

Тушеная заячья ножка с тушеным в сливках
можжевельником, тушеной краснокачанной капустой,
моченой в красном вине грушей и картофельными
клецками
евро 19,90

Стейк из спинки молодого оленя средней прожарки под
корочкой из брусники, с картофельной лапшой на
савойской капусте в сливках
евро 29.90

Мясо и птица

Жареная грудка барбарийской утки розового цвета с
яблочным рагу и драниками
евро 18,90

Начиненная лесными грибами грудинка пулярки,
подается с гороховым пюре и пальцевидной
морковью
евро 19,90

Тушеные бычьи щечки на савойской капусте в
сливках, со стручками и печеным картофелем
евро 23,90

Фирменный шницель под маслом «*Weinstock*» с
картофельно-огуречным салатом
евро 19,90

Тушеный говяжий рулет с тушеной краснокачанной
капустой и картофельными клецками
евро 18,90

Говяжье филе из мяса молодняка с рагу из бычьего
хвоста, с запеченным картофелем, под соусом из
перца
евро 31,90

Десерты

Теплый шоколадный торт на чатни из печеного
яблока
евро *11,90*

Я блочный крамбл с ванильным мороженым
евро *10,90*

Пряничный мусс на соусе из апельсинов и
глинтвейна
евро *10,90*

Консервированные в роме фрукты с ванильным
мороженым
евро *11,90*

Фирменное ассорти десертов
евро *12,90*

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.