

Меню *Weinstock*

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

Меню из трех блюд 42,00 евро на человека

Меню из трех блюд 59,00 евро на человека

Мы рекомендуем

Террин из гусиной печени с чатни из печеного яблока
(евро 15,90)

Хрустящее жаркое из гуся с красной капустой с
яблоками, с картофельными клецками
и моченой сливой
(евро 25,90)

Теплый шоколадный торт на сабаоне с корицей
(евро 11,90)

Меню из трех блюд 42,00 евро на человека

Меню из трех блюд 59,00 евро на человека

Закуски и салаты

Говяжий тартар с жареным перепелиным яйцом и хлебом с семечками подсолнуха
евро 16,90 маленькая порция
евро 19,90 большая порция

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 18,90

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

Ассорти из салатов с диким кроликом, с пассерованной тыквой под штирским соусом винегрет
евро 18,90

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

Картофельные драники с овощами по -провансальски и
кремом из авокадо
евро 16,90

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

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

Из рек и морей

Поджаренное с корочкой филе судака на листовом шпинате под соусом -пенкой из омара с картофелем

«шато»

евро 20,90

Филе морского окуня на гриле с шафрановым ризотто и жареными артишоками

евро 22,90

Жареное филе лосося с тальолини и шафрановой пенкой

евро 22,90

блюда из дичи

Запеченная грудинка фазана с пропитанной шампанским капустой и трюфельным пюре

евро 23,90

Бефстроганоа из дикого кролика с коричневыми шампиньонами, брюссельской капустой и

масляными шпетцле

евро 22,90

Тушеная заячья ножка с тушеным в сливках можжевельником, тушеной краснокочанной капустой,

моченой в красном вине грушей и

картофельными клецками

евро 22,90

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

евро 31,90

Мясо и птица

Саксонское жаркое из утки (грудинка и ножка) с
краснокочанной капустой с яблоками и картофельными
клецками
евро 21,90

Начиненная лесными грибами грудинка пулярки,
подается с гороховым пюре и пальцевидной морковью
евро 21,90

Фирменный шницель под маслом «*Weinstock*»
с картофельно-огуречным салатом
евро 20,90

Стейк из спинки тельника розовой прожарки с маслом с
пряностями, с овощами-рататуй и картофельным
суфле
евро 27,90

Тушеный говяжий рулет с тушеной краснокочанной
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 32,90

Десерты

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

Пряничный мусс на соусе из апельсинов и глинтвейна
евро *11,90*

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.