

## Меню *Weinstock*

Вы можете составить свое меню по выбору.

Меню из трех блюд *44,00* евро на человека  
(Закуска / суп, основное блюдо, десерт)

Меню из пяти блюд *64,00* евро на человека

### Мы рекомендуем

Полевой салат с жареной гусиной печенкой,  
пассированными боровиками, под апельсиновым соусом -  
винегрет  
(евро *18,90*)

Тушеные бычьи щечки со строчками, белыми тальятелле  
под мадерским соусом  
(евро *24,90*)

Теплый чизкейк, свежие летние ягоды, апельсиновый сахар  
и сладкая сметана  
(евро *11,90*)

Меню из трех блюд *44,00* евро на человека

Свежие лисички, на выбор жареные с салом и луком или в  
сливках с травами, с кнедликом  
евро *19,90*

с шницелем с маслом *Weinstock*          плюс *9,00* евро

с говяжим филе *130* г                          плюс *16,00* евро

с телячьим стейком *130* г                  плюс *14,00* евро

## Закуски и салаты

Тартар из лосося на пумперникеле, с яичницей -  
болтуньей с травками и горчишно -медовым соусом  
евро 16,50

Говяжье карпаччо с рукколой под песто из базилика  
и пармезановой крошкой  
евро 15,90

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

Салат «Цезарь» с куриной гриль -грудинкой и  
травяными сухариками  
евро 16,50

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

## Супы и крепкие бульоны

Шампанско-трюфельный суп с равиоли

евро 7,90 маленькая порция

евро 9,90 большая порция

Ледяной огуречный суп с жареными королевскими  
креветками

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

## Веганские блюда

Фаршированный перловкой сладкий перец на  
баклажанном пюре с томатным чатни

евро 16,90

## Вегетарианские блюда

Овоще-картофельные оладушки с рататуйем на листовом  
салате с гуакамоле

евро 16,90

Фламекеш с артишоками, сушеными помидорами и  
запеченным козьим сыром

евро 16,90

Фаготтини с грушей и горгонзоллой, с кольраби и под  
пенкой из рислинга

евро 17,90

## Блюда из рыбы

Голец на винной кислой капусте, со шкварками и  
жареным картофелем кубиками  
евро 23,90

Жаренное с корочкой филе судака на молодом  
листьевом шпинате под соусом-пенкой с омарами,  
подается с ризотто с белым вином  
евро 21,90

Жареное филе семги с картофельными ньокки,  
сахарным горохом, под шафрановой пенкой  
евро 23,90

Вариация золотой макрели и черных тигровых  
креветок на белых тальятелли под трюфельной пенкой  
евро 27,90

## Блюда из мяса и птицы

Начиненная лисичками грудинка пулярки на гороховом  
пюре и пальцевидной моркови  
евро 21,90

Жаркое из утки по -саксонски (грудинка и ножка) с  
тушеной краснокочанной капустой с яблоками и  
картофельными клецками  
евро 21,90

Фирменный свиной шницель с картофельно -огуречным  
салатом и брусникой  
евро 21,90

Медальоны из свинины на лесных грибах,  
фаршированные цуккини и картофельные драники  
евро 21,90

Стейк из спинной части теленка розовой прожарки под  
соусом из зеленого перца, подается с летними овощами  
и трюфельными тальятелле  
евро 27,90

Говяжье филе из мяса молодняка с маслом с травками,  
картофельной запеканкой и фасолью в беконе  
евро 33,90

## Десерты

Теплый шоколадный торт на рагу из вишни под  
ванильной пенкой  
евро *11,90*

Абрикосовый крамбл с ванильным мороженым  
евро *11,90*

Апельсиновый крем -брюле под малиновым соусом  
евро *11,90*

Фирменное десертное ассорти  
евро *12,90*

## Сыры

Ассорти из пяти французских сортов сыра с  
виноградом и хрустящими палочками  
евро *16,50*

Для аллергиков

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