

Меню *Weinstock*

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

Меню из трех блюд *44,00* евро на человека
Меню из пяти блюд *64,00* евро на человека

Мы рекомендуем

Карпаччо из морского лосося, запеченное под
шафраново -апельсиновой пенкой
евро *17,50*

Тушеные бычки щечки на савойской капусте, жареной
в сливках, со сморчками и хлебными клецками
евро *25,90*

Фирменное ассорти десертов
евро *12,90*

Меню из трех блюд *44,00* евро на человека
Меню из пяти блюд *64,00* евро на человека

Закуски и салаты

Говяжий тартар с жареным перепелиным яйцом
и с хлебом с семечками
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*

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

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

Веганские блюда

Голубцы из савойской капусты, фаршированные
перловкой, на пюре из баклажанов с чатни из
помидоров черри
евро 16,90

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

Жаренное с корочкой филе судака на листовом шпинате под соусом -пенкой с омарами, подается с картофелем в мундире
евро 21,90

Филе морского окуня на гриле с шафрановым ризотто и жареными артишоками
евро 23,90

Жареное филе лосося с тальолини и Шафрановой пенкой
евро 23,90

блюда из дичи

Запеченная грудинка фазана с пропитанной шампанским капустой и трюфельным пюре
евро 23,90

Тушеная заячья ножка с тушеным в сливках можжевельником, тушеной краснокачанной капустой, моченой в красном вине грушей и картофельными клецками
евро 23,90

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

Жаркое из утки по -саксонски (грудинка и ножка)
с тушеной 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 21,90

Стейк из спинки теленка розовой прожарки с
маслом с пряностями, с овощами -рататуй и
картофельным суфле
евро 28,90

Тушеный говяжий рулет с тушеной краснокочанной
капустой и картофельными клецками
евро 19,90

Говяжье филе из мяса молодняка с рагу из бычьего
хвоста, с запеченным картофелем, под соусом из
перца
евро 33,90

Дессерты

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

Крем -брюле с двумя фруктовыми соусами
евро *11,90*

Шоколадный мусс из темного шоколада на теплых
вишнях -амаретто
евро *11,90*

Я блочный крамбл с ванильным мороженым
евро *12,90*

Сыры

Ассорти из пяти французских сортов сыра с
виноградом и хрустящими палочками
евро *16,90*

Для аллергиков

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