

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

Холодец из тафельшпитца под зеленым пряным соусом с
жареным картофелем
(евро 15,90)

Тушеные бобы пэчки на савойской капусте в сливках, со
строчками и печеным картофелем
(евро 23,90)

Суфле-мороженое с ликером *Grand Marnier* на рагу
из апельсинов
(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
яблока 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 диким 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 шпецле
евро 20,90

Тушеная заячья ножка с тушением 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

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

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

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

Дессерты

Шоколадное суфле на смородиновом сорбе под пенкой
из корицы
евро 10,90

Яблочный крамбл с ванильным мороженым
евро 10,90

Цитрановое крем-брюле с двумя видами фруктовых
соусов
евро 10,90

Кайзершмаррн под сливовым соусом
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.