

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 лосося с салатом из лесных трав под
лимонным соусом -винегрет
(евро *17,90*)

Тушеные бычьи щечки на савойской капусте в сливках,
моченый в красном вине лук -шалот и тыквенные
клецки
(евро *24,90*)

Парфе из бобов тонка со сливовым рагу и под
ванильной пенкой
(евро *11,90*)

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*

Запеченный козий сыр с карамелизированными
грецкими орехами и медовым соусом

евро *15,50*

Маш -салат с жареной утиной печенкой, дольками
яблок, грецкими орехами, под уксусно -апельсиновым
соусом

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

Овоще-картофельные оладушки с рататуйем на
листовом салате с гуакамоле
евро 16,90

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

Тальолини под сливочным соусом из лесных грибов, с
помидорами черри, рукколой и пармезаном
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, под виноградным соусом
евро 23,90

Томленая заячья нога на можжевеловых сливках, с красной капустой с яблоками, с маринованной в красном вине грушей и картофельными клецками
евро 23,90

Стейк из вырезки молодой оленины средней прожарки под корочкой из брусники, подается с картофельной лапшой и тушеной в сливках савойской капустой
евро 31,90

Мясо и птица

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

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

Медальоны из свинины на лесных грибах,
фаршированные цуккини и картофельные драники
евро 22,90

Фирменный шницель «Вейншток », обжаренный в
масле, с жареным картофелем, брусникой и
маленьким салатом
евро 21,90

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

Говяжье филе средней прожарки на рагу из бычьих
хвостов, подается с картофельной запеканкой и соусом
из зеленого перца
евро 33,90

Дессерты

Шоколадное суфле на смородиновом сорбе под
пенкой из корицы
евро *11,90*

Я блочный крамбл с ванильным мороженым
евро *11,90*

Шафрановое крем-брюле с двумя видами
фруктовых соусов
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.