

Меню *Weinstock*

Вы можете составить свое меню по выбору.

Меню из трех блюд 46,00 евро на человека
(Закуска / суп, основное блюдо, десерт)

Меню из пяти блюд 66,00 евро на человека

Мы рекомендуем

Салат из спаржи с пармской ветчиной, рукколой,
песто, пармезаном, под соусом -винегрет с лаймом
(евро 17,90)

Филе золотой макрели, поджаренное с корочкой, рагу
из спаржи и молодой картофель
(евро 23,90)

Фирменное десертное ассорти
(евро 12,90)

Меню из трех блюд 46,00 евро на человека
Меню из пяти блюд 66,00 евро на человека

Свежая спаржа на выбор с растопленным маслом или
соусом по -голландски и молодым картофелем
евро 18,90

с вареной или сыровяленой ветчиной
плюс 7,50 евро

с жареным свиным шницелем
плюс 9,90 евро

с телячим гриль -стейком 130 г
плюс 14,00 евро

с говяжим филе 130 г
плюс 18,00 евро

с филе окуня
плюс 12,00 евро

с 4 черными тигровыми креветками
плюс 16,00 евро

Закуски и салаты

Мягкий козий сыр в панировке с маринованными
речными раками и томатным песто
евро 16,90

Тартар из лосося на пумперникеле, с яичницей -
болтуней с травками
евро 17,50

Говяжье карпаччо с рукколой под песто из базилика и
пармезановой крошкой
евро 16,90

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

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

Салат из лесных трав с жареными черными тигровыми
креветками под йогурто-лаймовым соусом
евро 19,90

Супы и крепкие бульоны

Суп -крем из спаржи с кусочками лосося

евро 7,90 маленькая порция

евро 9,90 большая порция

Суп -капучино из черемши с жареной копченой
форелью

евро 7,90 маленькая порция

евро 9,90 большая порция

Крепкий бульон из бычьего хвоста с рыночными
клецками и корнеплодами

евро 7,90 маленькая порция

евро 9,90 большая порция

Веганские блюда

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

евро 17,90

Вегетарианские блюда

Фирменные оладушки «Вейншток» на листовом
салате с томатным соусом

евро 17,90

Фламекеш с овощами прованса и козьим
сыром в панировке

евро 17,90

Тальолини с жареной спаржей, пенкой из
рукколы и пармезаном

евро 17,90

Блюда из рыбы

Овощное рагу по -лейпцигски со сморчками, речными раками и раковым соусом
евро 26,90

Поджаренное с корочкой филе судака со спаржевым ризотто под пенкой из кервеля
евро 22,90

Гриль -филе морского окуня с жареными артишоками, картофелем с розмарином под пенкой из рислинга
евро 24,90

Блюда из мяса и птицы

Жаркое из утки по -саксонски (грудинка и ножка) с тушеной краснокочанной капустой с яблоками и картофельными клецками
евро 22,90

Начиненная черемшой грудинка пулярки, подается со спаржевым ризотто и весенними овощами
евро 22,90

Фирменный свиной шницель с картофельно -огуречным салатом и брусникой
евро 22,90

Свиные медальоны, остроконечная капуста и драники
евро 23,90

Телячий стейк из спино -реберной части средней прожарки под зеленым перечным соусом с весенними овощами и трюфельными тальятелле
евро 29,90

Жареное говяжье филе с зеленой спаржей, бернским соусом и картофельным суфле с рукколой
евро 36,90

Дессерты

Тортик из шоколадного мусса с белым соусом по -
кофейному
евро *11,90*

Клубничный крамбл с ванильным мороженым
евро *12,90*

Крем -брюле из померанцовой травы с двумя видами
фруктовых соусов
евро *11,90*

Парфе из бобов тонка с рагу с вишнями и амаретто
евро *11,90*

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.