

TC Bellevue

SONNTAG, 14. DEZEMBER 2008

Sehr geehrter Gast,

unsere Weinkarte bietet Ihnen eine erlesene
Vielfalt an Weinen aus den Wein-Anbaugebieten
im Fahrgebiet der TC Bellevue.

Ihr Restaurantleiter empfiehlt Ihnen heute ...

Grauburgunder

Michelfelder Himmelberg - trocken

Weingut Reichgraf u. Marquis zu Hoensbroech

Angelbachtal

Baden

Glas 1/8 l | € 4,80 Fl. 0.75 l | € 25,80

Spätburgunder

Oberbergener Bassgeige - trocken

Weingut Franz Keller / Vogtsburg-Oberbergen

Baden

Glas 1/8 l | € 5,80 Fl. 0.75 l | € 34,50

Kaffee Oriental

Kaffee, Galliano, Zimt

€ 3,90

Digestif - Empfehlung

Kirschwasser

2 cl € 3,00

Das Küchen & Serviceteam wünscht

Guten Appetit

Restaurantleiter

Titusz Toth

GALA DINNER

MENÜ

Tomaten-Bruschetta

~

Rauchlachs im Crepemantel
mit Honig-Senfsauce

~

Waldpilzcappucino
mit Kräutercroutons

~

Frischkäse-Ravioli
auf Tomatenkompott

~

Pochiertes Heilbuttklösschen und Zanderfilet
mit Krabben in leichter Sahnesauce
Karottenflan und Dillkartoffeln

oder

Schweinefilet im Speckmantel
mit Thymian-Ratatouille
und Safran-Gnocci

~

Mousse au Chocolat
auf Grand Marnier - Orangensauce

Gerne servieren wir Ihnen als Nachtisch auch

frischen Obstsalat

oder

einen Käseteller

Tee oder Kaffee

Küchenchef

Peter Tarnok

Tomaten-Bruschetta

~

Gurkencarpaccio
mit Zucchinitartar an Honig-Senfsauce

~

Waldpilzcappucino
mit Kräutercroutons

~

Frischkäse-Ravioli
auf Tomatenkompott

~

Auberginentaschen an Paprikasauce
mit Polenta

~

Mousse au Chocolat
auf Grand Marnier - Orangensauce

Gerne servieren wir Ihnen zum Nachtisch auch

frischen Obstsalat

oder

einen Käseteller

Das Küchen- & Serviceteam wünscht

Guten Appetit

Tee oder Kaffee

Restaurantleiter

Titusz Toth

Küchenchef

Peter Tarnok