

TC Bellevue

MONTAG, 15. 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 ...

Weisser Burgunder

Münsterer Römerberg - trocken

Weingut Altes Zollhaus / Münster-Sarsheim

Nahe

Glas 1/8 L | € 3,30 Fl. 0.75 L | € 19,50

St. Laurent

trocken

Domäne Wachau / Dürnstein

Wachau

Glas 1/8 L | € 3,10 Fl. 0.75 L | € 18,50

Fiaker

Kaffee, Kirschwasser, Sahne

€ 3,90

Digestif - Empfehlung

Williams

2 cl € 3,00

Das Küchen- & Serviceteam wünscht

Guten Appetit

Restaurantleiter

Titusz Toth

MENÜ

ABENDESSEN

Rohschinken mit Feige,
Meerrettichmousse und frischen Kräutern

~

Karotten Bisque
mit Ingwer und Orangen

~

„Merluzzo“ - Köhlerfilet aus der Pfanne
mit Zitronenhollandaise,
Erbsen und Kartoffeln

oder

Hähnchenbrust "Florentine"
gefüllt mit Spinat an Rosa-Pfeffer-Sauce
geschmolzenen Tomaten und Papardelle

oder

Kräuterpalatschinken mit Rahmpfifferlingen
dazu Sellerie, Tomaten
und gehobelter Parmesan

oder

als rustikalen Hauptgang

„Strammer Max“

Rauchschinken auf Schwarzbrot mit Spiegelei

~

Creme Caramel

oder

„Süsse Versuchung“

Vanilleeis mit Heissen Himbeeren

Gerne servieren wir Ihnen als Nachtisch auch
frischen Obstsalat oder einen Käseteller

Tee oder Kaffee

Küchenchef

Peter Tarnok