

# TC Bellevue

DIENSTAG, 16. 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 ...

## Müller Thurgau

Würzburger Pfaffenberg – trocken

Weingut Bürgerspital / Würzburg

Franken

Glas 1/8 L | € 3,20      Fl. 0.75 L | € 19,00

## Dornfelder

Nussdorfer Bischofskreuz

Weingut Karl Pfaffmann – Walsheim

Pfalz

Glas 1/8 L | € 2,60      Fl. 0.75 L | € 15,50

## Rüdesheimer Kaffee

€ 3,90

Digestif - Empfehlung

Himbeergeist

2 cl € 2,90

Das Küchen- & Serviceteam wünscht

Guten Appetit

Restaurantleiter

Titusz Toth

# MENÜ

ABENDESSEN

Krabbencocktail mit Mango  
auf Salatchiffonade  
und Vanille-Blutorangendressing

~

Erbsencremesuppe  
mit frischer Minze und Blätterteig

~

Gebratenes Fjordlachsfilet  
an Lebkuchengewürzsauce, Gemüsebouquet  
und Wildreis

oder

Tranchierte Weihnachtsgans  
an Naturjus  
mit Brokkoli und Kartoffelkloss

oder

Gemüsebratlinge mit Schmortomaten  
und Gurken-Thymian-Joghurt

~

Weihnachtliches Parfait  
mit Bratapfel und Glühweinsabayon

~

Gerne servieren wir Ihnen als Nachtisch auch

frischen Obstsalat

oder

einen Käseteller

Tee oder Kaffee

Küchenchef

Peter Tarnok