PREMICON QUEEN

Frankfurt, 18. Dezember 2008

Sehr geehrter Gast
Unsere Weinkarte bietet Ihnen eine erlesene Vielfalt an Qualitätsweinen. Unser Sommelier, Juan Frias, möchte Sie heute mit folgenden Weinen zum Menü begleiten:

Flaschenweine

Sancerre La Graveliére
Sauvignon Blanc, trocken
Joseph Mellot
Loire - Frankreich
0,75l €38,50

Château de Garraud
Merlot, trocken
Lalande de Pomerol
Bordeaux - Frankreich
0,75l €47,00

Offene Weine

Zöbinger Heiligenstein
Riesling, trocken
Weingut Bründlmayer, Langenlois
Kamptal - Österreich
1 dl €5,00

Château Minuty
Rosé, Cuvée, trocken
Provence - Frankreich
1 dl €5,30

Chianti Ricasoli
Sangiovese, trocken
Barone Ricasoli, Gaiole
Toskana - Italien
1 dl €5,40

Kracher No. 7
Chardonnay & Welschriesling, süss
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz
Burgenland - Österreich
5 cl €7,00

Wir wünschen Ihnen
einen genussvollen Abend

Restaurant/Bar Manager: Oliver Schulz

PREMICON QUEEN

Abendessen

Amuse Bouche

Vorspeisen

Tomaten Mozzarella Terrine
mit Basilikum *

oder

Queen's Salat
mit Specksegel, geröstetem Ciabatta, Ei
und Parmesan Dressing

oder

Semmelknödel im Pilzragout
mit rosa gebratener Entenbrust

oder

Semmelknödel im Pilzragout
und Graner Käse*

Suppe

Winterliche Kürbis-Ingwer Bisque
mit Sevilla Orangen

Hauptgangauswahl

Gebratener Königs Barsch und
Riesengarnele an Zitronenpesto, und
Wildreis

oder

Walnuss gratiniertes Schweinefilet im
Schinkenmantel mit Portweinjus und
Williamskartoffel

oder

Triangole Pasta
gefüllt mit Limone und Ricotta
auf Rieslingsauce *

Dessert Auswahl

Creme Caramel mit Beeren

Johannisbeer Sorbet

Frischer Obstsalat

oder

Internationale Käseauswahl mit Beigaben

* vegetarische Komponenten im Menü

Küchenchef: Stefan Kraiger