

SPEYER, 26. JULI 2009

SEHR GEEHRTER GAST

UNSERE WEINKARTE BIETET IHNEN EINE ERLESENE
VIELFALT AN QUALITÄTSWEINEN. UNSERE
SOMMELIÈRE, ANNE-CATRIN, MÖCHTE SIE HEUTE MIT
FOLGENDEN WEINEN ZUM MENÜ BEGLEITEN:

FLASCHENWEINE

CHABLIS CHAMPS ROYAUX
CHARDONNAY, TROCKEN
WILLIAM FEVRE, CHABLIS
BURGUND - FRANKREICH
0,75L € 39,00

HILLINGER ST. LAURENT
ST. LAURENT, TROCKEN
WEINGUT LEO HILLINGER, JOIS
BURGENLAND - ÖSTERREICH
0,75L € 42,00

OFFENE WEINE

STEINFEDER
GRÜNER VELTLINER, TROCKEN
DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN, HOCHRAIN
WACHAU - ÖSTERREICH
0,75L € 3,90

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST
SPÄTBURGUNDER, HALBTROCKEN
WEINGUT KARL PFAFFMANN, WALSHEIM
PFALZ - DEUTSCHLAND
1 DL € 3,80

OBERBERGENER BAßGEIGE
SPÄTBURGUNDER, TROCKEN
WEINGUT FRANZ KELLER,
OBERBERGEN AM KAISERSTUHL
BADEN - DEUTSCHLAND
1 DL € 6,20

DAS KÜCHEN- UND SERVICETEAM WÜNSCHT IHNEN
VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN

RESTAURANT/BAR MANAGERIN: OLIVER SCHULZ

ABENDESSEN

AMUSE BOUCHE

VORSPEISEN

KALBFLEISCH TARTAR A LA PREMICON QUEEN
MIT SCHWARZBROT UND ESSIGGEMÜSE
FRISCH VON UNSEREM HOTELMANAGER
FÜR SIE IM RESTAURANT ZUBEREITET

ODER

GOURMET SALAT MIT GEBACKENEM KÄSE
AN ZITRONEN - VINAIGRETTE *

SUPPE

KLARE HUMMER - ZITRONENGRAS - SUPPE
MIT PFIFFERLING - RAVIOLI

ODER

BISQUE VON ERLESENEN KRÄUTERN*

ZWISCHENGANG

RISOTTO
MIT FRISCHEN WIESEN - CHAMPIGNONS *

HAUPTGANGAUSWAHL

BONITO MEDAILLONS
ZU BASILIKUM - TOMATEN - VINAIGRETTE
UND KARTOFFELSTROH

ODER

CAIRINA - ENTENBRUST MIT CHILI
AN ORANGEN - ESTRAGON - HOLLANDAISE
ZU SMARAGDREIS

ODER

MAISGRIEB - AUFLAUF MIT RATATOUILLE *

DESSERTAUSWAHL

IN BEERENAUSLESE POCHIERTE BIRNE
MIT SCHOKOLADEN - CROUSTILLANT

ODER

ROSA GRAPEFRUIT - SORBET

ODER

FRISCHER OBSTSALAT

ODER

INTERNATIONALE KÄSEAusWAHL
MIT BEIGABEN VOM WAGEN

* VEGETARISCHE KOMPONENTE IM MENÜ

KÜCHENCHEF: STEFAN KRAIGER