

KEHL, 27. 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

WÜRZBURGER PFAFFBERG
MÜLLER-THURGAU, TROCKEN
WEINGUT BÜRGERSPITAL ZUM HL. GEIST
WÜRZBURG
FRANKEN - DEUTSCHLAND
0,75L € 26,50

OXHOFT CUVÉE
BLAUFRÄNKISCH, ZWEIFELT, CABERNET SAUVIGNON
WEINGUT B. BRAUNSTEIN, PURBACH / SEE
BURGENLAND - ÖSTERREICH
0,75L € 52,00

OFFENE WEINE

CHARDONNAY ALLENDORF
CHARDONNAY, TROCKEN
WEINGUT ALLENDORF, OESTRICH - WINKEL
RHEINGAU - DEUTSCHLAND
1 DL € 3,90

SPÄTBURGUNDER ROSÉ EXCLUSIV
SPÄTBURGUNDER, TROCKEN
WEINGUT FRITZ ALLENDORF
RHEINGAU - DEUTSCHLAND
1 DL € 4,80

ZWEIFELT CLASSIQUE
ZWEIFELT, TROCKEN
WEINGUT PÖCKL, MÖNCHHOF
BURGENLAND - ÖSTERREICH
1 DL € 6,30

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN
GENUSSVOLLEN ABEND.

RESTAURANT/BAR MANAGERIN: OLIVER SCHULZ

GALA DINNER

AMUSE BOUCHE

VORSPEISEN

STRAßBURGER GÄNSELEBER FOIE GRAS
AN PREISELBEEREN MIT BRIOCHE

ODER

EISBERGSALAT
MIT ZITRONEN - MANDEL - VINAIGRETTE *

SUPPE

BADISCHES ZWIEBELSÜPPCHEN
MIT LAVENDELBLÜTEN *

ZWISCHENGANG

LACHS ZU NAN - GEWÜRZBROT
AUF SENFKOHL MIT TANDOORI BUTTER

ROSENBLÜTEN - HONIG -SORBET

HAUPTGANGAUSWAHL

GRATIN VON TILAPIA UND JAKOBSMUSCHEL
AN CHAMPAGNER - GRAPEFRUIT - SAUCE
MIT GNOCCHI

ODER

ENTRECÔTE DOUBLE VOM ANGUS RIND
UND KANADISCHER HUMMER
MIT ORANGEN - GEWÜRZSCHAU
UND MANDEL - HASELNUSS - BÄLLCHEN

ODER

STEINPILZ - LASAGNE
IN GETRÜFFELTER KARTOFFELSAUCE*

DESSERTAUSWAHL

EISBOMBE EN PARADE MIT BEERENGRÜTZE

ODER

FRISCHER OBSTSALAT

ODER

INTERNATIONALE KÄSE-AUSWAHL
MIT BEIGABEN VOM WAGEN

* VEGETARISCHE KOMPONENTE IM MENÜ

KÜCHENCHEF: STEFAN KRAIGER