


PREMICON QUEEN
BOPARD, 25. 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

RIESLING EDITION
RIESLING, TROCKEN
SCHLOSS VOLLRADS, OESTRICH - WINKEL
RHEINGAU - DEUTSCHLAND
0,75L € 39,50

CHÂTEAU DE GARRAUD
MERLOT
LALANDE DE POMEROL
BORDEAUX - FRANKREICH
0,75L € 47,00

OFFENE WEINE

MICHELFELDER HIMMELBERG
GRAUBURGUNDER, TROCKEN
WEINGUT REICHSGRAF U. MARQUIS ZU HOENSBROECH
ANGELBACHTAL
BADEN - DEUTSCHLAND
1 DL € 4,90

DORNFELDER NUSSDORFER BISCHOFSKREUZ
DORNFELDER, TROCKEN
WEINGUT KARL PFAFFMANN, WALSHEIM
PFALZ - DEUTSCHLAND
1 DL € 3,60

DAS KÜCHEN- UND SERVICETEAM WÜNSCHT IHNEN
VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN

RESTAURANT/BAR MANAGERIN: OLIVER SCHULZ


PREMICON QUEEN
MITTAGESSEN

GERÄUCHERTE FORELLE AUF SELLERIE - WALNUSS - SALAT

ODER

RESTAURANT ROYAL BUFFET

SALATAUSWAHL MIT DELIKATEN DRESSINGS, ERLESENEN ESSIGSORTEN,
ÖLEN UND FEINSTEN GOURMET HÄPPCHEN *

SUPPE

KLARE ENTENESSENZ MIT BELUGA - LINSEN UND RETTICHKRESSE

ODER

SELLERIE - ESSENZ MIT BELUGA - LINSEN UND RETTICHKRESSE *

VON UNSEREM MAÎTRE D' HOTEL AM BUFFET FÜR SIE FRISCH ZUBEREITET
SPAGHETTI MIT CHAMPIGNONS UND RUCOLA *
ODER MIT IRISCHEM LACHS IN DILLCREME

HAUPTGANGAUSWAHL

CASSOULET VON EDELFISCHEN
MIT GEMÜSESTREIFEN UND KNOBLAUCHBROT

ODER

PERLHUHNBRUSTFILET MIT EXOTISCHEN GEWÜRZEN
AUF BRATSPINAT MIT BASMATI REIS

ODER

AYURVEDA SCHMORGURKEN IM CURRY - KARTOFFELRING *

DESSERTAUSWAHL

ROHRZUCKER LIMONEN PARFAIT MIT KAPSTACHELBEER - SAUCE

ODER

WALNUSS - EIS

ODER

FRISCHER OBSTALAT

ODER

INTERNATIONALE KÄSEAusWAHL VOM BUFFET

* VEGETARISCHE KOMPONENTEN IM MENÜ

KÜCHENCHEF: STEFAN KRAIGER