

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

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 MANAGER: OLIVER SCHULZ

MITTAGESSEN

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
MIT BALSAMICO - HIMBEER - KERBEL KOMPOTT

ODER

RESTAURANT ROYAL BUFFET

SALATAUSWAHL MIT DELIKATEN ESSIGSORTEN,
ERLESENEN ÖLEN UND FEINSTE GOURMET HÄPPCHEN *

SUPPE

RINDER CONSOMMÉ MIT „MANDEL ROYAL“

ODER

GEEISTES GURKENSÜPPCHEN MIT DILL UND CRÈME FRAÎCHE *

VON UNSEREM MAÎTRE D' HOTEL AM BUFFET FÜR SIE FRISCH ZUBEREITET

TAGLIATELLE PASTA NACH WAHL
AL PESTO ODER PEPPERONATA MIT KNOBLAUCH *

HAUPTGANGAUSWAHL

GARNELENSPIESS UND DUFTREIS
ZU ERFRISCHENDER ANANAS - KORIANDER VINAIGRETTE

ODER

BADISCHE KALBSROULADE MIT ROQUEFORT UND WEISSKRAUT
MIT PORTWEIN UND CREMIGER KRÄUTER POLENTA

ODER

FRISCHER CREMESPINAT MIT LYONER KARTOFFELN UND BRATEI *

DESSERTAUSWAHL

TRIO VON EDLEN FRÜCHTEN

ODER

ESPRESSO KROKANT EIS

ODER

FRISCHER OBSTSALAT

ODER

INTERNATIONALE KÄSEAusWAHL MIT BEIGABEN

* VEGETARISCHE KOMPONENTEN IM MENÜ

KÜCHENCHEF: STEFAN KRAIGER