

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

ZWEIFELT CLASSIQUE

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

DAS KÜCHEN- UND SERVICETEAM WÜNSCHT IHNEN
VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN.

RESTAURANT/BAR MANAGERIN: OLIVER SCHULZ

MITTAGESSEN

LUFTGETROCKNETE ITALIENISCHE SALAMI
MIT ZWEIERLEI MELONE AN MEERRETTICHCREME

ODER

BUFFET ROYAL

SALATE MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS, DELIKATE ESSIGSORTEN,
ÖLE UND GOURMET HÄPPCHEN *

ODER

SUPPE
CONSOMMÉ MIT EIERSTREIFEN UND KOCHSALAT

ODER

KEHLER PERLGRAUPENSUPPE MIT GEMÜSE *

VON UNSEREM RESTAURANT MANAGER AM BUFFET FÜR SIE FRISCH ZUBEREITET

RIGATONE PASTA MIT SAUCEN IHRER WAHL
SAUCE CARBONARA, PAPRIKA PESTO ODER BOLOGNESE

HAUPTGANGAUSWAHL

BROILIERTER KAISSERMAKRELE AUF BALSAMICO - LINSEN

ODER

GEBRATENE KALBSLEBER „BADISCHE ART“
MIT ZWIEBEL JUS, BRATAPFEL UND KARTOFFELPÜREE

ODER

SEMMELEKNÖDEL IN FRISCHEN PFIFFERLINGEN A LA CRÈME *

DESSERTAUSWAHL

ANANAS - CHILI - CARPACCIO MIT ZITRONEN - SORBET

ODER

HAUSGEMACHTES HOLUNDER - RAHM - EIS

ODER

FRISCHER OBSTESALAT

ODER

INTERNATIONALE KÄSE-AUSWAHL MIT BEIGABEN

* VEGETARISCHE KOMPONENTEN IM MENÜ

KÜCHENCHEF: STEFAN KRAIGER