

**BREISACH, 28. 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**

**ROERO ARNEIS**

ARNEIS, TROCKEN  
ACIENDA AGRICOLA GIOVANNI ALMONDO  
PIEMONT - ITALIEN  
0,75L € 36,00

**GLEN CARLOU ROT**

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT  
GLEN CARLOU VINEYARDS  
KLAPMUTS - SÜDAFRIKA  
0,75L € 42,00

---

**OFFENE WEINE**

**WEISSBURGUNDER**

WEINGUT A. CHRISTMANN  
GIMMELDINGEN  
PFALZ - DEUTSCHLAND  
1 DL € 4,80

**CA RUGATE**

CORVINA, RONDINELLA  
CAMPO LAVEI VALPOLICELLA  
VENETIEN - ITALIEN  
1DL € 7,00

DAS KÜCHEN- UND SERVICETEAM WÜNSCHT IHNEN  
VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN

RESTAURANT/BAR MANAGER: OLIVER SCHULZ

**MITTAGESSEN**

BUTTERFISCH IM CREPETEIG MIT GRÜNEM SPARGEL

ODER

**BUFFET ROYAL**

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

-----  
**SUPPE**

KLARE KARTOFFELSUPPE MIT PERLHUHNKLÖBCHEN

ODER

KLARE KARTOFFELSUPPE MIT KRESSE \*

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

**PASTA ASCIUTTA**

SPAGHETTI MIT KALBFLEISCH - SUGO UND GRANA - KÄSE

-----  
**HAUPTGANGAUSWAHL**

AN DER HAUT GEBRATENER SAIBLING  
ZU MANGO - WASABI - VINAIGRETTE UND BRATREIS

ODER

SCHWEINEFILET „BADISCHE ART“  
IN RAHMSAUCE MIT FRISCHEN PILZEN, SPECK UND KARTOFFELRÖSTI

ODER

GEMÜSE - Eintopf mit GRIEBKLÖBCHEN \*

-----  
**DESSERTAUSWAHL**

FRANZÖSISCHE APFEL TARTE  
MIT HAUSGEMACHTEM LAVENDEL - EIS

ODER

KARAMELL - EIS

ODER

FRISCHER OBSTALAT

ODER

INTERNATIONALE KÄSEauswahl MIT BEIGABEN

\* VEGETARISCHE KOMPONENTEN IM MENÜ

KÜCHENCHEF: STEFAN KRAIGER