

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 *

ODER
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

ODER
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 *

ODER
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