

Меню *Weinstock*

Вы можете составить свое меню по выбору.

Меню из трех блюд 39,00 евро на человека
(Закуска / суп, основное блюдо, десерт)

Меню из пяти блюд 55,00 евро на человека

Мы рекомендуем

Салат из спаржи с пармской ветчиной, рукколой, песто, пармезаном,
под лимонным соусом винегрет
(евро 16,90)

Филе золотой макрели, поджаренное с корочкой, рагу из спаржи и
молодой картофель
(евро 20,90)

Фирменное десертное ассорти
(евро 12,90)

Меню из трех блюд 39,00 евро на человека

Свежая спаржа на выбор с растопленным маслом или соусом по-
голландски и молодым картофелем
евро 16,40

с вареной или сырокопченной ветчиной	плюс 6,80 евро
с жареным свиным шницелем	плюс 9,00 евро
с гриль-стейком из телятины 130 г	плюс 12,00 евро
с говяжим филе 130 г	плюс 16,00 евро
с филе лосося 130 г	плюс 10,00 евро
с 4 черными тигровыми креветками	плюс 14,00 евро

Закуски и салаты

Белый томатный мусс с песто из базилика и круассаном с
креветками
евро 16,90

Ассорти из лосося
Карпаччо и сырой бифштекс с укропной пенкой
евро 15,90

Говяжье карпаччо с песто из базилика, рукколой и
чипсом из пармезана
евро 15,90

Вителло тоннато под соусом из тунца и каперсов
евро 16,50

Салат «Цезарь» с куриной гриль-грудинкой и травяными
сухариками
евро 16,50

Салат из лесных трав с жареными тигровыми
креветками и гребешками под йогуртово-лаймовым
соусом
евро 19,90

Супы и крепкие бульоны

Крем-суп из спаржи с кусочками лосося

евро 6,90 маленькая порция

евро 8,90 большая порция

Суп-пенка из черемши с жареными гребешками

евро 7,90 маленькая порция

евро 9,90 большая порция

Томатная эссенция с тортеллачи с базиликом

евро 6,90 маленькая порция

евро 8,90 большая порция

Крепкий бульон из бычьего хвоста с рыночными

клецками и корнеплодами

евро 6,90 маленькая порция

евро 8,90 большая порция

Вегетарианские блюда

Картофельные драники с томатным конфи на свежем

листовом салате с соусом из рукколы

евро 16,90

Тарт фламбе с козьим сыром, медом и свежим чабрецом

евро 16,90

Тальолини с жареной спаржей, пенкой из рукколы и

пармезаном

евро 17,90

Блюда из рыбы

Лейпцигская всячина с речными раками под раковым соусом
евро 21,50

Жареное филе лосося, картофельные ньокки, вяленые помидоры и шафрановая пенка
евро 22,90

Поджаренное с корочкой филе судака на молодом листовом шпинате, подается с соусом-пенкой из омара и картофелем в мундире
евро 20,90

Гриль-филе морского окуня с ризотто из спаржи и черемши, жареные артишоки и пенка из рислинга
евро 22,90

Ассорти из гребешков и тигровых креветок, подается с белыми тальятелле под трюфельной пенкой
евро 27,90

Блюда из мяса и птицы

Начиненная черемшой грудинка пулярки, подается со спаржевым ризотто и весенними овощами
евро 20,90

Фирменный телячий шницель с картофельно-огуречным салатом и брусникой
евро 19,90

Медальоны из био-свинины, остроконечная капуста и картофельные оладьи
евро 19,90

Запеченное под сыром седло ягненка со спаржевой фасолью и пюре из сельдерея
евро 32,90

Телячий стейк розового цвета из вырезки под соусом из зеленого перца, подается с весенними овощами и ньокки
евро 27,90

Говяжье филе из мяса немецкого молодняка с зеленой спаржей, бернским соусом и суфле из картофеля и рукколы
евро 31,90

Дессерты

Слегка теплый творожный тортик под белым соусом по-кофейному
евро *11,90*

Яблочно-ревеневый крамбл с ванильным мороженым
евро *10,90*

Замороженное тирамису с клубничным рагу
евро *10,90*

Парфе из клубники и ванильной пенки
евро *10,90*

Сыры

Ассорти из пяти французских сортов сыра с виноградом
и хрустящими палочками
евро *15,90*

Для аллергиков

У нас есть специальное меню для вас, где указано, какие составляющие блюд могут вызвать аллергию или реакцию непереносимости.