

Меню *Weinstock*

Вы можете составить свое меню по выбору.

Меню из трех блюд 42,00 евро на человека
(Закуска / суп, основное блюдо, десерт)

Меню из пяти блюд 59,00 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 22,90)

Фирменное десертное ассорти
(евро 12,90)

Меню из трех блюд 42,00 евро на человека

Меню из пяти блюд 59,00 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

Террин из козьего творожного сыра и раков с
томатным песто
евро 15,90

Ассорти из лосося
Круассан с лососем и креветочный тартар с яичницей -
болтуньей
евро 15,90

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

Говяжий тартар с жареным перепелиным яйцом и хлебом
с семечками подсолнуха
евро 16,90 маленькая порция
евро 19,90 большая порция

Салат «Цезарь» с жареной куриной 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

Суп -крем 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

Эссенция из помидор на веточке с тортеллаччи
с рикоттой

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

Яйца -пашот на молодом шпинате под трюфельным
соусом, с отварным картофелем

евро 16,90

Картофельные драники с маринованными овощами на
свежем листовом салате с соусом -дипом с рукколой

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 21,90

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

Поджаренное с корочкой филе судака со спаржевым
ризотто под пенкой из кервеля
евро 20,90

Гриль -филе морского окуня с жареными артишоками,
картофелем с розмарином под пенкой из рислинга
евро 22,90

Медальоны из морского черта на листовом шпинате под
свекольным соусом, подаются с диким рисом
евро 26,90

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 натуральной свинины с остроконечной
капустой и с картофельными оладушками
евро 19,90

Запеченное седло ягненка на овощном рататуте и
пюре из сельдерея
евро 32,90

Телячий стейк из спино -реберной части средней
прожарки под зеленым перечным соусом с весенними
овощами и трюфельными тальятелле
евро 27,90

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

Дессерты

Сметанный торт с ревенем под белым кофейным соусом
евро 11,90

Клубничный крамбл с ванильным мороженым
евро 11,90

Замороженное тирамису с клубничным рагу
евро 11,90

Парфе из клубники и ванильной пенки
евро 11,90

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.