

Наше местное меню

Баденский огуречный суп с клецками

Рулет из говядины– по бабушкиному рецепту

Карамелизированная красная капуста/ небольшой хлебный кнодель

Яблочный пирог

Корица/ сахар/ сливочное мороженное

€ 25.95

Гурманское меню хозяина ресторана

Карпаччо из королевских морских гребешков

Тарта из лосося/ картофельные дранники/ пенный супчик из лобстера

Филе баранины Deichlamm

Панированное в черных оливках/ лук шалот в соусе из бургундского вина/ средиземноморские овощи/
картофельные оладьи

Маковое суфле

Кокосовое мороженное/ цитрусовая приправа

На две персоны

Цена про персону

€ 49.90

Наши рекомендации вина на зимний сезон:

2006 Barón de Ley Reserva

Прекрасно уравновешенный баланс тонкого аромата ванили и пряностей, напоминающий вкус лакрицы
с лесными ягодами

0,2l

7.90 €

0,75 l

22.50 €

Наши рекомендации аперетива

Аперетив нашего дома: ЗИМНЯЯ сказка

Красный вермут / Амаретто/ сухой сект-рислинг

8.90

Закуски и небольшие блюда

Салат из валерьянника со шпигом и сухариками и

9.50

Различный листовой зимний салат дрессинг-соусом из грецкого ореха / поджаренное со шпигом
филе судака/ красная горная чечевица

14.90

Сумашедший салат – панированный козий сыр на жаренных овощах с мороженным из козьего сыра,
поджаренное филе ягнёнка и черные оливки

17.90

Зимняя закуска - трилогия – мусс из свиной лопатки/ поджаренные колесики кровяной колбасы/
яблоко/ лук/ супчик из квашенной капусты

14.50

В виде Parfait комбинация из гусяной печени/ трюфеля/ Parfait/ карамелизированный шницель из
гусяной печени

24.50

Мы рекомендуем к этому блюду вино Sautern 5cl € 5.90

Супы

Бульон из говяжьей лопатки/ блинная лапша с зеленью/ шведские пельмени/ манные
шарики
6.90

Супчик из морских ракообразных моллюсков/ тарта из дикой лосося/ икра/ поджаренный
овощи
10.50

Пенный супчик из каштанов/ трюфель из гусиной печени
11.90

Теплые вторые закуски и паста

Спагетинни с соусом из лобстера/ поджаренные в кунжуте королевские креветки/ морские
гребешки
15.90

Итальянские пельмени с белыми грибами/ пенный соус из трюфеля/ мясные полоски из
косули
15.90

Из реки и моря

Поцелуй форели и судака

Филе шварцвальдской форели/ клецки из судака/ молодой шпинат/ овощные
макароны
18.50

Дуэт судака поджаренного с кожей von der Zanderschnitte kross auf der Haut gebraten/

Королевские морские гребешки в кунжуте/ лимон – Myrthe/

Молодая фасоль/шпек Lardo/ персиковые дольки/ сливочное картофельное

пюре

23.50

Путешествующий житель Бадена

Филе морского дьявола с картофельными спагетти, сервированное на карпачо из шварцвальдской коров/ молодой шпинат/ ризотто с соусом из

лобстера

25.50

Пасдбише, лес и поле

Домашние пельмени на листовом шпинате, запечённые со швейцарским сыром или в

луковом бульоне и порция салата

15.90

Варенная говяжья лопатка из банеской коровы/ соус из хрена/ маленькие варёные

картофелины/ брусника

17.80

Бюлерские сливовые сумочки –

филе свинины фаршированное бюлерскими сливами , сервированное на луке порее со сливочным соусом домашняя лапша

18.90 Филе свинины в сливочном соусе с горошковым перцем и домашняя лапша

18.90

Бык с хвоста до головы

Тушеные пралины из бычьего хвоста и бычьих щечёк/ овощи/ красная горная чечевица/

яичные макароны

18.90

Диалог телячей печени с телячим языком

яблоко/ лук/ савойская капуста/ картофельные макароны с
кунжутом

18.90

Антрекот из баденской говядины под луковой корочкой

/домашнии пельмени/ бобы/ картофельный торт

19.90

Филе баденской косули в пальто из цуккини с фисташками

молочный рис по особому рецепту/ итальянские пельмени с белыми грибами

25.90

Наше классическое блюдо

½ домашней утки/ краснокочанная капуста по рецепту бабушки/ каштаны/ тушеное с
марципаном яблоко/ картофельное пюре

23.95

Небольшой презент для Ваших домочадцев

Домашний яблочный шмальц	100g	1.80
Домашнии пельмени (в вакумной упаковке)	kg — Цена	15.-

С удовольствием мы приготовим для Вас небольшие порции.

Пожалуйста от 6 персон делайте заказ.