

Menue

Freitag, den

55. Geburtstag von Angela

*Aperitif
Winzersekt Schloß Entenstein
WG Schliengen*

*2007 Schliengener Sonnenstück
Weißer Burgunder, Kabinett trocken
Weingut Blankenhorn*

*2004 Mauchener Frauenberg
Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken
Weingut Lämmlin-Schindler*

Digestif, Café

*Hausgebeizter
Norwegischer Räucherlachs
an Dill-Senfsauce, Butter & Toast*

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit hausgemachter Blätterteig-
Käsestange und altem Sherry*

*Salat vom
Markgräfler Stangenspargel
mit Schwarzwälder Rohschinken*

*Glacierter Kalbsrücken
- am Tisch tranchiert -
mit Sauce Hollandaise, feinen
Gemüsen, hausgemachtem
Lauchsoufflé, pommes williams
und Spätzle*

Omlette „Surprise“
