

Speisen



Friedrichsbau Varieté



Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

Tel.: 0711 – 75 85 83 90 www.schmuecker.eu

SPEISEN IM VARIETÉ ZUR SHOW 1925 – DIE 20ER JAHRE REVUE

Salate & Vorspeisen:

Rinderfiletcarpaccio Pesto Pinienkerne	14,80 €
3 Kniffle Dinkelbrotscheiben dreierlei Aufstrich Ei Lachs Schmand	7,80 €
Feldsalat luftgetrockneter Schinken Walnüsse Granatapfelkerne	13,95 €

Suppen:

Sellerie-Apfelsuppe Cremé fraîche	5,85 €
Gaisburger Marsch im Brotlaib	9,20 €

Hauptspeisen:

Entenkeule Rotkohl Kartoffelkloß Soße	17,95 €
Tranchen von der Kalbskeule Walnuss Rahmwirsing Spätzle	16,80 €
Tagliatelle gebratene Austernpilze Kirschtomatenragout	11,30 €
Räucherlachs Schwarzwurzelgemüse Flädle Sauce Béarnaise	13,85 €

Süßes & Käse

Lebkuchenparfait Pistazienkrokant Orange ⁶	5,90 €
Aprikosentörtchen^{1,2,6} im Baumkuchenmantel	6,20 €
Der Klassiker: Käseteller Bergkäse Brie Edamer-Würfel Ziegenkäse Trauben Walnüsse Apfel-Zwiebel-Marmelade Kartoffelbrot	12,10 €



Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Bedienungsgeld.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe; (2) Konservierungsstoffe; (3) Antioxidationsmittel; (4) Geschmacksverstärker; (5) geschwärzt; (6) Süßungsmittel; (7) (bei Aspartam): enthält eine Phenylalaninquelle; (8) Phosphat; (9) Koffeinhaltig; (10) Chininhaltig; (15) Geliermittel
Für weitere Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen befragen Sie bitte unseren Service.