

Speisen



Friedrichsbau Varieté



Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

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

SPEISEN IM VARIÉTÉ ZUR SHOW NEXT LEVEL BURLESQUE

Salate & Vorspeisen:

Quiche Lorraine^{2,3}
gebratene Speckwürfel | Pilze | Lauch | Kräuter-Creme-fraîche 8,95 €

Lachstartar^{2,3,6}
Tartar vom Räucherlachs | Zitronensahneerrettich | Roggenbrot 11,85 €

Salatteller mit geräucherter Entenbrust^{2,3}
Blätter von jungem Salat | geräucherte Entenbrust | Orangendressing
Gurken- und Tomatenscheiben 13,95 €

Suppen:

Tomatenconsommé^{2,3,15} | Ricotta-Basilikum-Klößchen 5,95 €

Karotten Ingwer Suppe im Brotlaib^{2,3} | gerösteter Sesam 8,20 €

Hauptspeisen:

Rinderrouladen „Großmutter“^{2,3}
Selbstgemachte Rinderroulade | Speck | Zwiebeln
Kartoffelgratin | Sauce vin rouge 17,80 €

Geschmorte Schweinebäckchen
Linsengemüse | Pastinaken 16,50 €

Serviettenknödel mit Pilzragout
Buttersemmelbrösel | Rucola 11,95 €

Hausgemachte Wildlachs-Maultaschen^{2,3}
Kartoffel-Gurkensalat | geschmolzene Dill-Zwiebeln 14,80 €

Süßes & Käse:

Café Gourmand^{9,15}
Espresso | Desserttrilogie 6,90 €

Tarte Tatin | Sauerrahm-Eis
Apfel | Karamell | Braune Butter 7,50 €

Käseteller²
Bergkäse | Camembert | 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.