

# Speisen



## Friedrichsbau Varieté



### Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

Tel.: 0711 – 75 85 83 90 [www.schmuecker.eu](http://www.schmuecker.eu)

# SPEISEN IM VARIETÉ ZUR HERBST-SHOW

Für unsere Varieté-Gäste: Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen die Speisen bis 30 Minuten vor Showbeginn auf der Terrasse, danach weiterhin im Saal.

## Salate & Vorspeisen:

<b>Vitello Tonnato</b> Scheiben vom Kalbfleisch   Thunfischsauce   Kapern	14,90 €
<b>Briocheburger</b> Briochebrötchen   Räucherlachs   Meerrettich Crème fraîche   Radieschen   Zitrone	10,80 €
<b>Feldsalat<sup>3,8</sup></b> Kartoffeldressing   luftgetrockneter Schinken Honigsenf-Frischkäse-Bällchen   Rote Perle	13,95 €

## Suppen:

<b>Waldpilzessenz</b>   Griesnocken	6,75 €
<b>Kartoffelsuppe</b>   getrüffelt   Speckwürfel   Croûtons	8,90 €

## Hauptspeisen:

<b>Ox-ragout</b> Kreuzkümmel   Bandnudeln	16,50 €
<b>Fish and Chips<sup>12,1</sup></b> Gebackener Fisch   Süßkartoffelpommes   Erbsen   Essig	17,40 €
<b>Böhmische Knödel</b> Pilzragout   Semmelbrösel	12,85 €
<b>Gemüsetarte <sup>2,3</sup></b> Mangold   Rote Beete   Kartoffelpüree	10,30 €

## Süßes & Käse

<b>Blaubeerkäsekuchen<sup>2</sup></b> mit Tonkabohnencreme	6,75 €
<b>Hausgemachte Waffeln <sup>15</sup></b> Kirschragout   Schlagsahne	7,40 €
<b>Der Klassiker: Käseteller<sup>2</sup></b> Bergkäse   Camembert   Edamer-Würfel   Ziegenkäse Trauben   Walnüsse   Apfel-Zwiebel-Marmelade   Kartoffelbrot	13,30 €



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.