

Speisen



Friedrichsbau Varieté



Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

SPEISEN IM VARIÉTÉ ZU GENERATIONS

Salate & Vorspeisen:

Jubiläums-Etagère	19,94 €
Maultaschencarpaccio Kartoffel-Gurkensalat Linsensalat Waldorfsalat Gemüsequiche Mimosa-Ei Cocktailbrötchen	
Getrüffelter Bulgursalat	16,75 €
Ziegenkäse Wildkräuter Pinienkerne geröstet	
Herbstliche Blattsalate	21,00 €
Geräucherte Entenbrust Sauce Cumberland Cocktailbrioche	

Suppen:

Waldpilzsuppe	8,90 €
Majoran Croûtons	
Vegane Kürbissuppe	8,50 €
Kichererbsen Kokos	

Hauptspeisen:

Geschmorter Rinderbraten	24,50 €
Rotweinjus Kartoffelpüree glacierte Möhren	
Zanderfilet	22,50 €
Zitronen-Kartoffeln Shiitakepilze	
Spinatknödel	16,50 €
Pfifferling Rahm Pinienkerne Parmesan	
Pappardelle	17,30 €
Bolognese Parmesan	

Süßes & Käse:

Zwetschgen Crumble	8,60 €
Joghurteis	
Schokoladenmouse	7,70 €
Pistazien Marshmallows	
Der Klassiker: Käseteller	17,80 €
Bergkäse Brie Edamer-Würfel Ziegenkäse Trauben Walnüsse Apfel-Zwiebel-Marmelade Kartoffelbrot	



Schmücker

Gastronomie. Catering. Personal.

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

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 13 gewachst