

Selskabsmenu



Frokosttallerken

1. servering - blandt andet røget og marineret laks
2. servering - Terrine de foie gras, parmaskinke, mortadella
3. servering - ost o.s.v. lille dessert

Fiskene er fine, og vi køber daglig på torvet til dagens salg, men engang imellem kan fiskerne ikke få dem i nettet, så der findes dage hvor vi ikke har så mange af slagsen, som vi ellers gerne ville kunne tilbyde

En af vores specialiteter som vi også gerne sælger "ud af huset." Terrine de foie gras á la Strasbourgeoise, der er vores specialitet siden jeg i mine unge dage arbejdede i Colmar og fik opskriften perfektioneret af legendariske Jean Schillinger samt arbejdede med denne specialitet i snart 40 år.

Som hele terriner eller i skiver eller i glas.

Hvis De ønsker får De marsalasky og toastbrød med i købet.

Nedenstående retter/menuer skal bestilles mindst 2 to dage i forvejen og mindst 8 otte personer, medmindre retten er på vores daglige kort

Tafelspitz

En ret der serveres på næsten alle gode restauranter i Wien, en flot frokostret men også lækker til middagen
Okseculotte koges nænsom i bouillon, serveres med haricôt vertes, æble peberrod, purløgsauce og rösti

Boeuf sauté stroganoff med kartoffelmos

Coq au Riesling med Spätzle

Men kan de ikke se retterne på vores hjemmeside under frokostmenu eller aftenmenu, så skal den bestilles dagen i forvejen da vi ikke altid ligger ind med f.eks. okseculotten



*Menuer der er til årstiden, og skal bestilles 2 to dage i forvejen, mindst 8 otte personer
Se også vores menu "du jour" som selvfølgelig også kan bestilles forud*

Menu 1

Salade gourmandise

Friskkogt hummer, jomfruhummer, marineret foie gras anrettes på fine salater krydres med hvid balsameddikedressing
Serveres med toast

Consommé double á l'alsacienne

Ekstra kraftig oksekødssuppe, garneres med tynde pandekager fyldt med kalvemousseline og trøfler

Le filet de boeuf á la Rossini

Oksetournedos, en skive letstegt gåselever og til sidst en skive trøffel på toppen
Omkranses med urter, marsalasaucen og annakartofler

eller

Le Carrée d'Agneau á la Jardiniere

Marsklammefilet, omkranses med saisonens grøntsager, persillekartofler og lammesauce

Múnster med kommen

Den Alsaciske rødkitost flamberes ved bordet med Marc de Gewürtztraminer

Soufflé Grand Marnier

Med appelsinsauce og vanilleis

Fortsættes på næste side

Selskabsmenu (fortsættes)



Menu 1 (fortsættes)



Vinmenu til menu 1 (inklusiv kaffe eller the)

Salade gourmandise

2 gl. Riesling, Strass, Kamptal, Peter Dolle

Le filet de boeuf á la Rossini

2 gl. Vulcano, H. Iglar, Deutschkreutz

Le Carrée d'Agneau á la Jardiniere

2 gl. Pinot Noir, Johanneshof Reinisch, Thermenregion

Soufflé Grand Marnier

1 gl. Beerenauslese, Schachenbuber, Burgenland



Menu 2

Salade de foie gras

Vores hjemmelavede foie gras anrettes på let bitre salater

Le filet de turbot á l'homardin

Pighvarfilet fyldt med hummersoufflé, anrettet på fennikel og porrer, omkranset med hummersauce

Le pintade truffée

Perlehønebryst i trøffelsvøb fyldt med foie gras, trøffelsauce, årstidens grønt, maximkartofler og trøffelsauce

L'assiette douce

Desserttallerken med alt hvad hjertet ønsker



Vinmenu til menu 2 (inklusiv kaffe eller the)

Salade de foie gras

1 gl. Beerenauslese, Schachenbuber, Burgenland

Le filet de turbot á l'homardin

2 gl. Grüner Veltliner, Im Weingebirge, Federspiel, Nikolaibof, Mautern, Wachau

Le pintade truffée

1/2 fl. Pinot Noir, Johanneshof Reinisch, Thermenregion

L'assiette douce

1 gl. Eiswein, JAS, Niederruszbach



Menu 3

Bisque d'homard

Hummercremesuppe med porreringe og hummerkød

Le filet de boeuf á la Wellington

Oksemørbrad á la Wellington, indbagt med duxelles, serveres små grøntsager og sauce bordelaise

Fortsættes på næste side

Selskabsmenu (fortsættes)



Menu 3 (fortsættes)



eller

Medaillons de veau aux morilles

Kalvetournedos med morkelsauce, slikærter karotter, og andre forårsgrøntsager og pommes anna

Mousse au chocolat

3 slags chokolademousse med appelsinsauce



Vinmenu til menu 3 (inkludativ kaffe eller the)

Bisque d'homard

1 gl. Sauvignon Blanc, Tement

Le filet de boeuf á la Wellington

1/2 fl. Cabernet Sauvignon, H. Igler, Burgenland

Mousse au chocolat

1 gl. Eiswein, JAS, Niederruszbach



Vil De bestille en frokost eller middag hjemme hos Dem selv så kontakt os venligst på telefon, fax eller e mail og spørg efter Josephine Stockbammer eller køkkenchef Franck Dietrich. Se også på vores menu "du jour" frokost eller aften der kan De også få inspiration, eller ring for yderlig information.