

HAUPTGÄNGE

FISCH

CHEFS LEIBSPEISE

IN SALBEIBRÖSELN GEBRATENES DINKELSBÜHLER SPIEGELKARPFFENFILET
MIT KARTOFFEL- RADIESCHENSALAT À LA CRÈME UND SAUCE RAVIGOTE
48.–

*

VINCENT KLINKS BOUILLABAISSSE VON ATLANTIKFISCHEN
MIT SAUCE ROUILLE UND PAIN GRILLÉ À L'AIL
68.–

FLEISCH

BŒUF STROGANOFF
MIT GLASIERTEM GEMÜSE UND KARTOFFEL MILLE-FEUILLE
56.–

*

KOTELETT VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN
MIT THYMIAN- JUS UND KARTOFFEL- KOPFSALAT
56.–

*

„DAUBE PROVENCALE“
MEDITERRANER SCHMORTOPF VOM HOHENLOHER RIND NACH WOLFRAM SIEBECK
MIT PARMESAN-NUDELN
58.–

GEMÜSEKÜCHE

GANZE BRETONISCHE ARTISCHOCKE (G)
MIT SAUCE BÉARNAISE, SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN UND BARIGOULE-SUD
48.–

Über unsere Produkt- und Qualitätsphilosophie siehe www.wielandshoeche.de
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter

Küchenchef: Jörg Neth