

Weinstube Schnecken

Menüvorschläge

Menue 1

Kräuterflädlesuppe

*Putenmedaillons an Champignonrahmsauce
mit Bandnudeln*

Rote Grütze mit Vanilleeis

26,80 Euro

Menue 2

Beschwipste Tomatencremesuppe mit Croûtons

*Schweinelendchen in Cognac-Pfeffersauce mit hausgemachten
Spätzle*

Espressoparfait auf marinierten Orangen

28,60 Euro

Menue 3

Schwäbische Festtagssuppe

Gemischter Salat

*Medaillons vom Kalb und Schwein an Kräutersauce mit
Champignons und Kartoffelkrusteln*

Weisses Schokoladenparfait mit warmen Sauerkirschen

35,90 Euro

Menue 4

Kartoffel- Apfel- Rahmsuppe mit Schwarzweinstreifen

Ackersalat mit Speckkrusteln

Rahmrostbraten mit hausgemachten Spätzle

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

37,80 Euro

Menue 5

Sommerlicher Vorspeiseteller □□ mit Weißbrot

Kalbsmedaillons mit Orangen-Pfefferkruste an mediterranem Gemüse auf Kräuternudeln

Grand Marnier Parfait mit frischen Früchten und Sahne

40,80 Euro

Menue 6

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Schmand □□ an Blattsalaten und Weißbrot

Rahmsüppchen von Gartenkräutern mit Croûtons

Entenbrust rosa gebraten auf Orangensauce mit Brokkoli und Mandelbällchen

Dessertteller "Schnecken"

46,50 Euro

Menue 7

Riesengarnelen im Knoblauchsößle mit Pestonudeln

Klare Tomatenessenz mit Lachsmaultäschle

Kalbsfilet an Morchelrahmsöße, Gemüsebouquet und Spätzle

Champagnermousse auf marinierten Früchten

49,80 Euro

Menue 8 (ab 20 Personen)

Maultasche geschmelzt an Kartoffel-Gurkensalat

Spanferkelbraten an Biersößle mit Kraut und Semmelknödeln

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

32,30 Euro

Vegetarisches Menue 1

Rahmsüppchen von Gartenkräutern mit Croûtons

Feldsalatdolden in Balsamicodressing mit Karottenstreifen und Brotwürfeln

*Kräuterflädle gefüllt mit würzigem Blattspinat, mit
Mozzarella überbacken*

Dessertteller "Schnecken"

35,20 Euro

Weinstube Schnecken
Schnecken Gastronomie GmbH
Uhlbergstraße 11
70794 Filderstadt
Telefon: 0711 / 77777 07
Telefax: 0711 / 7070 646
Internet: www.weinstube-schnecken.de