

Donnerstag 30.  
Mai 2013

Zwiebelsuppe mit Käsehaube  
und  
Edelfisch-Bouillabaise

Blattsalate und bunte Salate,  
dazu Vinaigrette  
und Roquefort-Dressing.

Quiche Lorraine,  
Kalbsbries-Terrine ,  
getrocknete Datteln in gerauchter Flugentenbrust,  
hausgemachtes Kräuter-Baguette.Französische Käse-Auswahl  
und Trauben.

Gekochter Schinken à la Porte Maillot,  
Côte de bœuf und Coq au vin rouge  
Kartoffelgratin, Reis, Buttergemüse,  
Baguette und Sauce béarnaise.

Mousse au Chocolat,  
Douillons aux pommes



's Italienische-Kärtle

«ZUM NEISPIGGL»  
im Hotel-Restaurant-Café «Zum treuen Bartel»