

FONDUE WOCHEN

VOM 25.11.2017 – 07.01.2018

TÄGLICH AB 18.00 UHR - GRUPPEN MÖGLICHST MIT VORBESTELLUNG

KÄSEFONDUE „NEUCHATELOISE“ ab 2 Personen

mit mildem Emmentalerkäse, Brot- und Weißbrotwürfel
Tortellini und verschiedenen Gemüsen der Saison

pro Person 15,80

FONDUE „CHINOISE“ ab 2 Personen

Pro Person 250 g zartes Rinderfilet und Putenbrust in Streifen geschnitten
marinierte Scampi - zum Garen in feiner Rinderbrühe...
dazu servieren wir
verschiedene Gemüse der Saison, frische Egerlinge
Glasnudeln und Weißbrot, verschiedene hausgemachte
Soßen nach Tagesangebot

pro Person 23,90

FONDUE „BOURGUIGNONNE“ ab 2 Personen

pro Person 250 g zartes Rinder- und Schweinefilet
in Würfel geschnitten und Putenbruststreifen fein gewürzt
zum Garen in heißem Pflanzenöl...
dazu servieren wir
frisches Baguette, Ofenkartoffel mit Sauerrahm
herbstliche Blattsalate in feiner French-Dressing
verschiedene hausgemachte Soßen nach Tagesangebot

pro Person 22,80

GEMISCHTES FLEISCH- UND FISCHFONDUE ab 3 Personen

pro Person 250 g fein gewürzte Rinder- und Schweinefiletscheiben
mit marinierten Scampi und Fischfilets nach Tagesangebot
zum Garen in heißem Pflanzenöl...
dazu servieren wir frisches Weißbrot
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
verschiedene hausgemachte Soßen nach Tagesangebot

pro Person 24,90

Kinder bis 12 Jahre – Kinderfondue ½ Preis – bestellbar ab Mindestbestellmenge Fondue