

# FONDUE WOCHEN

VOM 23.11. 2019 – 05.01.2020

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* 17,80

## 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* 25,90

## 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* 25,90

## 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* 26,90

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