

## Menue

*Freitag, den .....2009*

*55. Geburtstag  
von Angela*

\*\*\*

*Aperitif  
Winzersekt Schloß Entenstein  
WG Schliengen*

\*\*\*

*2007 Schliengener Sonnenstück  
Weißer Burgunder, Kabinett trocken  
Weingut Blankenhorn*

\*\*\*

*2004 Mauchener Frauenberg  
Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken  
Weingut Lämmlein-Schindler*

\*\*\*

*Digestif, Café*

\*\*\*

\*\*\*

*Hausgebeizter  
Norwegischer Räucherlachs  
an Dill-Senfsoße, Butter & Toast*

\*\*\*

*Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit hausgemachter Blätterteig-  
Käsestange und altem Sherry*

\*\*\*

*Salat vom  
Markgräfler Stangenspargel  
mit Schwarzwälder Rohschinken*

\*\*\*

*Glacierter Kalbsrücken  
- am Tisch tranchiert -  
mit Sauce Hollandaise, feinen  
Gemüsen, hausgemachtem  
Lauchsoufflé, pommes williams  
und Spätzle*

\*\*\*

*Omlette „Surprise“*

\*\*\*