

FR Spécialités du Mois

Apéritif Recommandé

Esprit Frizzante Chardonnay & Pinot Blanc – 4,60 €

Menu

- Menu avec soupe **et** dessert – **19,90 €**
- Menu avec soupe **ou** dessert – **17,90 €**

Potages au choix : • Velouté de courgettes • Soupe de tomates avec mozzarella

Plats du Mois

Menu 1 – Crêpes aux Épinards et Champignons

Deux crêpes garnies d'épinards frais et de champignons, servies avec une savoureuse sauce au fromage.

Menu 2 – Crêpes Épicées à la Viande

Deux crêpes garnies de viande hachée, servies avec une sauce tomate-poivrons (Lecsó), accompagnées de salade.

Menu 3 – Crêpes au Jambon

Deux crêpes garnies de jambon cuit et de gouda, servies avec sauce tartare et salade.

Menu 4 – Tagliatelles Gratins

Tagliatelles aux tomates séchées, câpres et oignons nouveaux dans une sauce à la crème, gratinées au pesto de basilic. Servies avec salade verte.

Menu 5 – Goulasch Viennois

Goulasch de bœuf relevé, avec quenelle de pain rôti et œuf au plat, servi à la poêle.

Bière Recommandée

Zwettler Pils Saphir 0,3 l – 4,20 € *La meilleure pils d'Autriche.*

Desserts

- Mousse au chocolat / crème fouettée
- Quartiers de pomme / sauce vanille

Vin Bio d'Autriche

Grüner Veltliner, vin de table – 1/8 l **3,20 €** Nous n'aimons pas les vins industriels. Il faut de la réflexion, de la sensibilité, de la patience et de l'amour du vin – rien de plus.