

Especialidades del Mes – Una Fiesta para los Sentidos

Recomendación de Aperitivo

Esprit Frizzante – un placer burbujeante de Chardonnay y Pinot Blanc, chispeante y elegante como un baile en la copa. Precio: € 4,60

Precios del Menú

- Menú con sopa **y** postre: € 19,90
- Menú con sopa **o** postre: € 17,90

Sopas a elegir

- Crema de ajo aterciopelada con crujientes crotones dorados
- Caldo de res con finas tiras de frittata

Platos principales

Menú 1: Crepes Franceses de Espinaca

Dos crepes delicados, rellenos de tierna espinaca, cremoso Brie y nueces crujientes. Acompañados de una pera al vino tinto, brillante como una joya, y arándanos rojos que aportan frescura frutal.

Menú 2: Crepes Italianos de Carne

Dos crepes generosamente rellenos de ternera picada, gratinados con aromático pesto de albahaca. Servidos con una colorida ensalada que evoca la ligereza mediterránea.

Menú 3: Crepes Españoles con Chili

Dos crepes con una mezcla picante de frijoles, maíz y chorizo sabroso. Servidos en sartén y coronados con cremosa guacamole – una fiesta para los amantes de sabores intensos.

Menú 4: Escalope Estirio de Pollo

Escalope de pollo empanado en dorada costra de semillas de calabaza, acompañado de ensalada de patatas con delicado aceite de semilla de calabaza de Estiria.

Menú 5: Fiakergulasch Vienés

Guiso de res sustancioso, sazonado con un toque picante y servido en sartén. Con huevo frito, salchicha, patatas y pepinillos – un clásico robusto que une alma y espíritu vienés.

Recomendación de Cerveza

Zwettler Pils Saphir 0,3l – la mejor pils de Austria, fresca, clara e incomparable. Precio: € 4,20

Postres Dulces

- Crema de castañas en vaso – aterciopelada y elegante, refinada con chocolate líquido
- Fideos de amapola con compota de ciruelas – un poema dulce de tradición y placer frutal

Recomendación de Vino