

Spécialités du Mois – Une Fête des Sens

Suggestion d'Apéritif

Esprit Frizzante – un plaisir pétillant de Chardonnay et de Pinot Blanc, vif et élégant comme une danse dans le verre. Prix : € 4,60

Prix du Menu

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

Soupes au choix

- Crème d'ail veloutée avec croûtons dorés
- Bouillon de bœuf avec fines lamelles de crêpe

Plats principaux

Menu 1 : Crêpes Françaises aux Épinards

Deux crêpes délicates, garnies de tendre épinard, de Brie crémeux et de noix croquantes. Servies avec une poire au vin rouge, brillante comme un bijou, et des aïrelles qui apportent une fraîcheur fruitée.

Menu 2 : Crêpes Italiennes à la Viande

Deux crêpes généreusement farcies de veau haché, gratinées avec un parfumé pesto au basilic. Accompagnées d'une salade colorée qui évoque la légèreté méditerranéenne.

Menu 3 : Crêpes Espagnoles au Chili

Deux crêpes avec un mélange relevé de haricots, maïs et chorizo épice. Servies dans une poêle et couronnées de guacamole crémeuse – une fête pour les amateurs de saveurs intenses.

Menu 4 : Escalope Styriane de Poulet

Escalope de poulet panée dans une croûte dorée de graines de courge, accompagnée d'une salade de pommes de terre raffinée avec l'huile de pépins de courge de Styrie.

Menu 5 : Fiakergulasch Viennois

Goulasch de bœuf copieux, relevé et servi dans une poêle. Avec œuf au plat, saucisse, pommes de terre et cornichons – un classique robuste qui unit l'âme et l'esprit viennois.

Suggestion de Bière

Zwettler Pils Saphir 0,3l – la meilleure pils d'Autriche, fraîche, limpide et incomparable. Prix : € 4,20

Desserts sucrés

- Crème de marrons en verre – veloutée et élégante, enrichie de chocolat fondu
- Nouilles au pavot avec compote de prunes – un poème sucré de tradition et de plaisir fruité