



## **Spécialités du Mois**

*Recommandation apéritif : Vermouth Wiener Classik de Burschik 5 €*  
**Menu avec soupe ou dessert – 17,90 € Menu avec soupe et dessert – 19,90 €**

*Soupe de pommes de terre aux champignons*

*ou*

*Crème de potiron aux graines*

### **Menu 1: Crêpes viennoises aux chanterelles**

*eux crêpes garnies de chanterelles rôties, jeunes oignons et jambon paysan, napées de sauce béarnaise, accompagnées d'une salade verte*

### **Menu 2: Crêpes à la viande façon styrienne**

*Deux crêpes farcies de viande de veau hachée, napées de sauce aux chanterelles à la crème, servies à la poêle, avec salade verte*



### **Menu 3: Crêpes végétariennes aux champignons**

*Deux crêpes garnies de chanterelles, cèpes, champignons de Paris et mozzarella, panées aux miettes de graines de courge, accompagnées de sauce tartare*

### **Menu 4: Chanterelles rôties**

*Omelette aux chanterelles et jeunes oignons, pommes de terre au persil et salade verte à l'huile de graines*

### **Menu 5: Goulash aux champignons & quenelles**

*Goulash relevé de chanterelles, cèpes et champignons de Paris avec lard grillé, quenelles en tranches et salade verte*

### **Desserts en verrine**

*Salade de fruits sur crème au fromage blanc*

*Mousse au chocolat sur gelée de raisin*

### **Vin bio de Basse-Autriche – Domaine Diwald**

*Vin blanc Grüner Veltliner – 1/8 l ou en spritzer 1/4 l – 3,40 €*

### **Punch à la fraise façon Hugo**

*Fraises fraîches, citron vert & menthe, avec jus de sureau et vin, terminé au frizzante*

**1/4 l € 4,80**

