



SCHEIBLHOFER
THE RESORT

FRENCH CONNECTION LUNCH



VORSPEISEN

Spargelterrine

Pâté de Canard

Rindertatar | Kapern | Dotter | Meaux Senf

Shrimpscocktail

Quiche Lorraine

Kaninchen Crème Brulée | Fenchel

Gelierte Bouillabaisse | Rouille Espuma

Quinoa Bowl Vegan

Soup de Marseille

Jourgebäck & Sauerteigbrot

Butter & Aufstriche



HAUPTSPEISEN

Pariser Schnitzel

Boeuf à la Mode vom Rind

Stubenküken im Ganzen

Lammhüfte & Spanferkelkronen

Trüffelnudeln & Trüffelkäse

Fisch & Meeresfrüchte von der Côte d'Azur





SCHEIBLHOFER

THE RESORT



BEILAGEN

Mousseline | Pomm Dauphine | Bohnen-Cassoulet
Ratatouille | Artischocken à la Barigoule | Vichy-Karotten | Pommes Frites



SAUCEN

Café de Paris Butter | Kräuterbutter | Chilimayonnaise | Sauce Bernaise
Sauce Tatar | Cocktailsauce



SALATBUFFET



DESSERT

Mousse-Variation
Lemon Tarte
Tarte Tatin
Eclaires
Profiteroles
Crème Caramel
Eis | Parfait | Sorbet

€ 58,- PRO PERSON

Kinder 0 - 6 Jahre: kostenlos

Kinder 7 - 14 Jahre: € 29,-.

