



„Zeppelinmenü“ Mittwoch 20.03. Beginn 18:30 Uhr

Amuse Bouche

Hummer- Flußkrebsspießchen mit Mayonnaise und kleiner Confittomate

Vorspeise:

Schwarzwaldforelle in Aspik mit Riesling, Schnittlauch-Sauerrahm

Hauptgericht:

Huhn auf Creolische Art mit Rum, Cocoskrem, Curry, Papaya und Banane, Pilawreis mit Rosinen

Dessert:

Charlotte Russe und Eisparfait Dalmatiner Art, Zeppelingeback

Menü 29,50

„Zeppelinmenü“ Freitag 22.03., Beginn 18:30

Gruß aus der Küche

Hummer- Flußkrebsspießchen mit Mayonnaise und kleiner Confittomate

Vorspeise:

Mockturtlesuppe, ein Küchenklassiker

(Turtle = Schildkröte, to mock = täuschen) Falsche Schildkrötensuppe, diese Suppe ist vom Kalb mit Portwein verfeinert

Hauptgericht:

Tournedos vom Rinderfilet „Helder“, Artischockenböden gefüllt mit grünem Spargel, Tomate Concassée und Sauce Bearnaise, Madeirasoße, Pariser Kartoffeln

Dessert:

Reis Trauttmannsdorf und Eisparfait Dalmatiner Art, Zeppelingeback

Menü 32,50

Die Gerichte sind den Original-Speisekarten entnommen, wobei als Informations-Grundlage die Bücher „Tafeln im Zeppelin“ von Angelika Staberstroh, sowie „zu Gast im Zeppelin“ von Barbara Waibel und Renate Kissel dienen.

Da es damals kein einziges **vegetarisches Gericht** auf den Karten gab, habe ich für uns eine vegetarisches Variante aus geeigneten Beilagen kombiniert: Staudenselleristicks mit Cocktailsoße; schottische Perlgraupensuppe mit Whiskey; gefüllte Tomaten mit Champignons, grüner Spargel und Erbsen, Sc. Bearnaise und Bermudakartoffeln (mit Paprika gedünstete Pellkartoffelstücke in Rahm); Dessert. (Preis € 24,50) Bitte bei der Anmeldung bestellen.

Die Bilder- und Informationsblöcke von **Herrn Wolfgang von Zeppelin** werden nach der Vorspeise, nach dem Hauptgang und nach dem Dessert in drei Teilen dargeboten.

En Guete

Thomas Hermannsdorfer