

Restaurant Villenkolonie

Unser Sommerhit

Entrecôte Double Special

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

mit

Sauce Bernaise,
hausgemachte Kräuterbutter,
Kräutersauerrahm,
rassige BBQ-Sauce

Preis pro Person 15,50€

dazu wahlweise:

Pommes Frites

Kräuterkartoffeln

Pilzrisotto

Gemüse garnitur

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

je Beilage pro Person 2,50€

Unsere Weinempfehlung

2013 Weingut Schloß Proschwitz

Dornfelder Barrique- trocken,

VDP. Gutswein, sehr harmonisch,

24monatige Reifung im französischen Barriquefass.

Ein besonderes Geschmackserlebnis

0,75l 34,50€

0,25l 11,90€

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin,

Zeichnung Prof. Manfred Wagner, Standesamt Dresden Bläserwitz