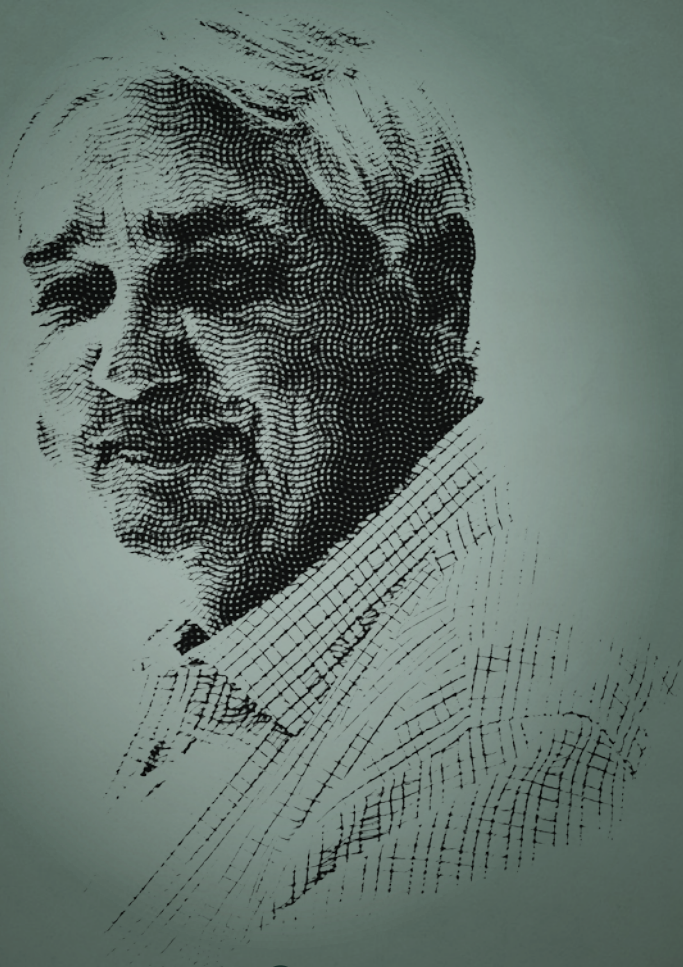


DER KLASSIKER

Jacky Donatz
IM KIOSK



16. November bis



3. Dezember 2017

WEINE

Champagne «Cuvée Alexandre 1er Cru», Soutiran

Sauvignon Blanc, Domaine la Louvière
Languedoc

Grüner Veltliner «Schenkenbichl», Wenzli
Kamptal

Cuvée «Haut Faugères», Château Faugères
Bordeaux

LBV, Vieira de Sousa
Douro

MENÜ 1

16. bis 25. November 2017

Amuse-Bouche

Pilz-Terrine mit Feigen-Bananen-Salat

Gedeckte Fasanen-Consommé

Rebhuhnbrust auf Apfel-Sauerkraut

Capuns mit Hirschsalsiz und Bündner Bergkäse

Rehrücken «Mirza» mit Wildrahmsauce,
Rosenkohl und Trüffelstock

oder

«Jackys» Kalbskotelett

Überraschungsdessert vom Schober

Kaffeegebäck

Fr. 199.–

inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

WEINE

Champagne «Cuvée Alexandre 1er Cru», Soutiran

Bourgogne Blanc, Domaine d'Ardhuy
Côte d'Or

Merlot «Riflessi d'Epoca», Brivio Vini
Ticino

LBV, Vieira de Sousa
Douro

MENÜ 2

26. November bis 3. Dezember 2017

Amuse-Bouche

Variation vom Balik-Lachs mit Brioche

Mezzelune mit Ricotta

Pot au Feu vom Siedfleisch

Bündner Lachsforelle aus Lostalloy auf Rahmlauch
mit «Piment d'Espelette»-Schaum

«Jackys» Kalbskotelett mit Rotkraut und Kartoffelstock

oder

Gebratene Zürisee-Eglifilets mit Zitrone und Kapern

Überraschungsdessert vom Schober

Kaffeegebäck

Fr. 199.–

inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee



JACKY DONATZ

Reservierungen

online auf

www.restaurant-kiosk.ch

Kiosk

Restaurant Kiosk, Seefeldquai 51, 8008 Zürich