

- 2 Westphälischer Schinken mit Gallerte.
 2 Mayonnaisen v. Fischen.
 2 A u s w e c h s l u n g e n.
 Gedämpftes Fleisch.
 (Boeuf à la mode)
 m. Gemüse.
 Haupt = Karpfen à la
 chambord.
 6 E i n g e m a c h t e. Escaloppe
 v. Kalbsbriesen mit ge-

- blättert. Champion.
 Schilfschnitten à la ma-
 réchal.
 Escaloppe von Gänsele-
 bern mit Trüffeln.
 Geschwungene Hühner-
 brüstchen. (Sauté)
 Kalbscoteletten m. fei-
 nen Kräutchen.
 Geschwungene Kepphüh-
 nerbrüstchen mit Oli-
 ven.

Z w e y t e T r a c h t.

- 2 B r a t e n. Geschoppte
 Hühnchen.
 Böhmische Fasanen.
 2 D r e s s i r t e S t ü c k e d.
 K u n s t b ä c k e r e y.
 Eine Rotunde mit Tor-
 teletten bekränzt.
 Ein Häuschen in der Aue
 mit spanischen Binden.
 4 Z w i s c h e n s p e i s e n.

- Grüne Fisolen auf engli-
 sche Art.
 Gesulzter Salat von al-
 lerley.
 Pfirsich-Torte mit Grob-
 zucker.
 Sulze von Maraschino.
 Extra. Auflauf von Kaffeh-
 Extracte.
 Kalte Pastete.

Diese Tafel macht Anspruch auf Auszeichnung, und zwar mit vollem Recht. Denn ein jedes ihrer Gerichte fordert eine Meisterhand. Das Ganze in allen Theilen gut gehalten, dürfte