

- 8 Keller Imbiß. 2 Da-  
riolen mit Beschamelle.  
2 Bratwürstchen mit  
Senf.  
2 Caviar über Butter-  
schnitten.  
2 Marinirte Fische.  
2 Auswechslungen.  
Hirschziemer mit beglei-  
tender Tunke.  
Westphälischer Schinken  
mit Malaga-Wein.  
2 Mittelstücke. Martins-  
gans m. Erdäpfel bekränzt.  
Auerhahn à la Godard.  
8 Eingemachte. Geschwun-  
gene Hühnchenbrüst-  
chen mit Pöckelzungen.

### Zweyte Tracht.

- 2 Braten. Poularden, Hor-  
tolanen.  
2 Dressirte Stücke der  
Kunstbäckerey.  
Eine Pyramide von ge-  
rösteten Mandeln.  
Ein Korb mit Frucht,

Turban von Schöpfen-  
zungen, mit Florenti-  
ner-Zwiebelchen.

Wildentenbrüstchen mit  
Oliven.

Forellenschnitten à la  
Maréchal.

Galantine von Hühnchen  
unter Gallerte.

Silberspießchen m. Kalbs-  
bries.

Warme Pastete von  
Tauben.

Gespickte Mehrückenschnit-  
ten mit italienischer  
Tunke.

und mit feinem Back-  
werk bekränzt.

8 Zwischenspeisen. Fiso-  
len à la Maître d'Hôtel.

Brokoli mit Buttertunke.

Breitgekrauster Salat in  
feinen Krusten.