

Kalbshirn mit weißem
Ragout.

Mayonnaise von Lachs.

Hühnchen als Salat.

Warme Pastete mit brau-
nem Ragout.

Hühnchenbrüstchen auf
englische Art.

Gedämpfte Fasanen mit
Extract.

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

2 Dressirte Stücke der
Kunstbäckerey.

Eine Sultane.

Der Tempel des Jupi-
ters Ammon.

2 Große Stücke der
Kunstbäckerey.

Kalte Pastete von Wald-
schneepfen.

Biscuit = Torte.

4 Braten. Geschoppte
Hühnchen.

Mooschneepfen.

Blaugekochte Saibling.
Rehrücken.

8 Zwischenspeisen. Grü-
ne Fisolen m. Croutons.

Karden mit Mark.

Faschirte Champignons.

Mayonnaise mit Er-
däpfeln.

Pfirsiche in Krusten.

Mumpuding.

Gesulzte Mandelmilch.

Punschsulz in Gläsern.

Tafel auf fünfzig bis sechzig Bedecke.

E r s t e T r a c h t.

4 Suppen. Vegirte Suppe
à la St. Maure.

Consommé mit Mark-
knödeln.

*