

- Wildbraten mit marinirtem Salat.
Crème aus Champagner und Chateau-Lafitte Nr. 1060.
- 2^{ter} Königsuppe Nr. 21; kleine Pastetchen aus Gehirn in Muschel-
schalen Nr. 180.
Sandart mit Senffauce Nr. 614.
Wildpastete Nr. 690.
Gelée aus Fleurs d'Orange Nr. 1087.
- 3 „ Wallachische weiße Suppe Nr. 20.
Hecht mit einer gelben Sauce Nr. 590.
Purée aus Linsen mit geröstetem Brode Nr. 313.
Rindfleisch-Filet in Papier gebraten Nr. 392.
Zimmitkuchen Nr. 1301, Mandelkuchen Nr. 1299.
- 4 „ Bouillon Nr. 1 mit hübsch geschnittenen Wurzeln und Kohl.
Blätterteigpastetchen mit Fülle aus Kalb- oder Rindfleisch Nr. 158.
Mayonaise aus gefüllter Truthenne Nr. 700.
Pudding aus Reis Nr. 765.
Haselhühnerbraten Nr. 557 mit Salat.
Kaffeeplobier Nr. 1075.
- 5 „ Grüne Suppe aus Sauerampfer Nr. 39 mit gefüllten Eiern
Nr. 154.
Geflopfte Kotelettes aus Kalbfleisch Nr. 432.
Weiße türkische Bohnen Nr. 261.
Gedämpftes Rindfleisch-Filet mit Wein Nr. 389.
Chokoladentorte Nr. 1187—1189.
- 6 „ Suppe aus gesalzenen Gurken mit Nieren Nr. 20.
Fricassé aus einem Kalbsbruststücke mit Reis Nr. 443.
Burfanen Nr. 248 mit geröstetem Brod Nr. 341 und Omeletten
Nr. 337 garnirt.
Filet-Braten auf Wiener Art Nr. 390.
Compote aus Äpfeln und getrockneten Pflaumen Nr. 1130.
- 7 „ Bouillon Nr. 2 mit Fricandellen Nr. 125; Blätterteigpastetchen
mit Hechtfülle Nr. 159.
Gallerte oder Fleischgelée aus einem Kalbskopfe Nr. 713.
Gefüllter Kohl auf französische Art Nr. 275.
Rinderbraten mit Trüffeln und Anschowen gespickt Nr. 391.
Kuchen aus geschlagenem Eiweiße Nr. 1308 oder Sauerschmant-
kuchen Nr. 1257.
- 8 „ Bortschtsch aus gebackenen Beten mit Wein Nr. 49.
Rollbraten Nr. 399.
Gebackene gefüllte Kartoffeln Nr. 294.
Gebratener Fisch Nr. 547 mit Salat.
Torte aus Roggenbrod Nr. 1191—1192.
- 9 „ Rothe klare wallachische Bouillon mit Wurzeln Nr. 5 und kleinen
Pastetchen.
Pastete aus Hausenten Nr. 689.
Kartoffeln mit Häring oder Sardellen Nr. 290.
Schweinebraten Nr. 483 mit Salat.
Schmant-Blancmanger Nr. 1113.
- 10 „ Klare Wildsuppe Nr. 18 mit geröstetem Brod Nr. 122—124.
Gekochtes Ferkel mit Sauce Nr. 481.
Grüne Erbsen mit Garnirung Nr. 312.