Arbeitsblätter zum Thema "Gastronomie": Speisekarte

Speisekarte

kalte Vorspeisen



Bunter Salatteller €6,50



Garnelensalat €8,20



Tomaten mít Mozarella €5,40



Carpaccio vom Rind €9,70

Suppen



Kartoffelsuppe €4,80



Tomatensuppe € 3,50



Gulaschsuppe € 6,20



Ríndfleischsuppe €5,90

Hauptspeisen



Rumpsteak
mit Kräuterbutter, Prinzessbohnen und Pommes frites
€17,30



Schweinebraten mit Kartoffelknödel und gemischtem Salat € 12,60



Lachsfilet
mit Bandnudeln in
Zitronensauce
€11,30



Hähnchenbrust mit Brooccoli in Sesamsauce

€ 10,60

Nachspeisen



Eis mit Sahne € 3,30



Waffel mít Erdbeeren € 4,20



Palatschinken €5,50



Tíramísu €3,60

Getränke

Tasse Kaffee	€ 1,80	Mineralwasser 0,75l	€ 4,20	Pilsener Urquell 0,331	€ 2,60
Cappuccino	€ 2,40	Coca-Cola 0,2l	€ 1,70	Weizenbier 0,5l	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 2,20	Límonade 0,2l	€ 1,70	Weißwein (lieblich) 0,2l	€ 3,80
Tasse Tee	€ 1,80	Orangensaft 0,2l	€ 2,10	Rotwein (trocken) 0,2l	€ 4,20