

# Wirtshaus Salvator



Unser Paulaner Wirtshaus im Herzen von Bonn ist Treffpunkt für Jung und Alt. Bayerische Gemütlichkeit, traditionelle Küche und diverse bayerische Biersorten vom Fass zeichnen uns aus. Der urige Gastraum lädt ein zum gemeinsamen Schlemmen. Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre unseres Wirtshauses in fröhlicher Runde an unserem Stammtisch, in heimeligen Ecken zu zweit oder an der Bar unserer historischen Schwemme. Der Salvator bietet für jeden einen passenden Platz. Unsere Küche orientiert sich an traditionellen bayerischen Rezepten. Die umfangreiche Speisekarte reicht von Klassikern wie dem rustikalen Brotzeitbrettl, Original Münchner Weißwürsten oder der knusprigen Schweinshaxe bis hin zu Steaks, köstlichen Salaten und heimischen Gerichten. Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet. Spezielle Angebote finden Sie auch auf unserer Tageskarte. Der Salvator ist ausgezeichnet mit dem NRW-Smiley für saubere Gaststätten. Bei uns essen Sie nicht nur hervorragend, Sie können auch sicher sein, dass wir bei der Lagerung und Zubereitung aller Lebensmittel höchsten Hygieneanforderungen gerecht werden. Fühlen Sie sich wohl im Salvator und lassen Sie die Seele baumeln!

Ihr Salvator-Team

Wirtshaus **Salvator**, am Bonner Münster  
Heinrich Knieps \* In der Sürst 5 – 7 \* 53111 Bonn  
Tel. 0228/94499200 \* E-Mail: [info@salvator-bonn.de](mailto:info@salvator-bonn.de)  
[www. Salvator-bonn.de](http://www.Salvator-bonn.de)

# BIERE



## Münchner Hell

Fein abgerundet in der Würze mit großer Kunst und zu jeder Jahreszeit ein vollendeter Genuss. Die stets gleiche Spitzenqualität hat es zu einem der beliebtesten Biere Bayerns gemacht.

**0,31 - 2,80 €      0,51 - 4,40 €**



## Münchner Urtyp

Im Geschmack die perfekte Balance von leichter Hopfennote und kräftigem Malz. Festlich, vollmundig, wunderbar süffig. Eine echte Münchner Institution

**0,31 - 2,80 €      0,51 - 4,40 €**



## Ur-Dunkel

Goldbraun in der Farbe mit kräftigem malz-aromatischem Geschmack. Ein Genuss, der die guten alten Zeiten wieder aufleben lässt.

**0,31 - 2,80 €      0,51 - 4,40 €**



## Salvator Bier

Der Ur-Vater aller Starkbiere intensiv malzig, leicht rötliche Schaumkrone, Schokoladenduft. Ein weiches, vollmundiges Bier mit leichter Hopfennote.

**0,31 - 2,90 €      0,51 - 4,60 €**



## Hefe Weißbier Naturtrüb

Der fruchtig-frische Biergartenklassiker: Naturtrüb und weich mit ausgewogener Süße. Die Ikone unter den Hefe-Weißbieren ist ein spritzig erfrischendes Erlebnis für jeden Gaumen.

**0,31 - 2,80 €      0,51 - 4,40 €**



## Hefe Weißbier Alkoholfrei

Das belebende, fruchtige Weißbier ohne Alkohol mit vollem Geschmack. Erfrischend, weich und kalorienarm. Der perfekte Begleiter für die Frischepause.

**Flasche      0,51 - 4,40 €**



## Hefe Weißbier Kristall

Das Paulaner Weißbier Kristallklar hat im Vergleich zum naturtrüben Hefe-Weißbier einem intensiveren Weizenmalzgeschmack. Das Glas kaum angesetzt, steigt der Duft von Birne und Apfel auf. Angenehm süß, fruchtig und frisch.

**Flasche      0,51 - 4,40 €**



## Hefe Weißbier Dunkel

Erfrischend und von herzhaft malzigem Charakter schmeckt dieses Bier vollmundig und edel zugleich. Ein Bier mit Bizeps: naturtrüb, kräftig, kernig. Dabei trotzdem sanft und süffig im Antrunk.

**Flasche      0,51 - 4,40 €**



## Hefe Weißbier-Zitrone Alkoholfrei

Das erste Weißbier-Zitrone mit natürlicher Zitronenlimonade aus echtem Saft, enthält 50% Hefe-Weißbier und 50% fruchtig-frische Zitronenlimonade.

**Flasche      0,31 - 2,90 €**



## Münchner Hell Alkoholfrei

Typisch ist der feinwürzige, vollmundige Biergeschmack. Alkoholfrei, kalorienarm und trotzdem ein gestandenes Bier.

**Flasche      0,51 - 4,40 €**



### Paulaner Zwickl

Mit feinstem Hersbrucker Hopfen im historischen Dreimaischverfahren gebraut und direkt aus dem Lagertank ungefiltert abgefüllt. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süßiges Aroma.

0,3l - 2,80 €      0,5l - 4,40 €

**Radler, Russn, Dunkles Radler** Bier mit Zitronenlimonade

0,3l - 2,80 € / 0,5l - 4,40 €

## Bierprobe



Fünf verschiedene Paulaner Bierspezialitäten vom Faß werden im 0,2l-Gläsern präsentiert. **5x0,2l**      **11,00 €**

## KALTE GETRÄNKE ALKOHOLFREI



Paulaner Spezi Der Kult

Paulaner Valencia Limonade Zitron

0,3L - 2,80 €      0,5L - 4,40 €

(vom Faß)

**Apollinaris Mineralwasser / Still**

Flasche    0,25 l    **2,30 €** / 0,75 l    **5,90 €**

**Apollinaris Schorle Vio Bio**

Flasche    0,33 l    **3,00 €**

Apfel, Limette-Gurke, Johannisbeere, Rhabarber

**Granini** Apfelsaft, Orangensaft

Flasche    0,20 l    **2,70 €**

**Coca Cola, Coca Light, Fanta,**

Flasche    0,33 l    **3,20 €**

## Danach darf's gern a Schnapsert sein

Marille	40 Vol. %	2 cl	2,70 €
Marillenlikör	35 Vol. %	2 cl	2,50 €
Williams Birne	40 Vol. %	2 cl	2,70 €
Williams Birne mit Honiggeschmack	33 Vol. %	2 cl	2,50 €
Enzian	40 Vol. %	2 cl	2,70 €
Bärwurz	40 Vol. %	2 cl	2,70 €
Kümmelschnaps	40 Vol. %	2 cl	3,20 €
Himbeergeist	40 Vol. %	2 cl	3,20 €
Kirschwasser	40 Vol. %	2 cl	3,20 €
Blutwurz	50 Vol. %	2 cl	3,20 €

### **Haselhuhn**

Haselnuss / Walnuss 40 Vol. % 2 cl 3,20 €

### **Birkhahn**

Pomeranzen / Kräuter / Zitrus 40 Vol. % 2 cl 3,20 €

### **Steinhuhn**

Vogelbeer / Heidelbeer / Brombeer 40 Vol. % 2 cl 3,20 €

### **Früchtezauber**

Apfel / Birne / Feige 34 Vol. % 2 cl 3,20 €

**Gin. Feel! Munich Dry** 47 Vol. % 2 cl 4,00 €

**Whisky: Slyrs Bayrischer** 43 Vol. % 2 cl 4,50 €

## Weißweine

- Grauburgunder Mosaik** - Dr. Koehler, Rheinhessen, trocken  
0,10 l - **2,70 €** / 0,20 l - **5,20 €** / 0,75 ltr. - **18,20 €**
- Sauvignon - Terra Blanc** - Brogsitter, Rheinhessen, trocken  
0,10 l - **2,70 €** / 0,20 l - **5,20 €** / 0,75 ltr. - **18,20 €**
- Riesling** - Weingut Spiess, Rheinhessen, trocken  
0,10 l - **2,90 €** / 0,20 l - **5,90 €** / 0,75 ltr. - **19,90 €**
- Blanc de Noir** - Dr. Köhler "Kaisermantel", Rheinhessen, trocken  
0,10 l - **2,90 €** / 0,20 l - **5,90 €** / 0,75 ltr. - **19,90 €**

## ROSE- / ROTWEIN

- Zweigelt Bùrgerland**, Weingut Leo Hillinger, trocken  
0,10 l - **2,90 €** / 0,20 l - **5,70 €**
- Cabernet Sauvignon - Merlot**, Lorenz und Söhne, Nahe, trocken  
0,10 l - **2,90 €** / 0,20 l - **5,70 €** / 0,75 ltr. - **18,20 €**
- Spätburgunder Graf von Are**, Brogsitter, trocken  
0,75 ltr. - **24,90 €**

## WEINSCHORLE / SEKT

- Weinschorle - Sechzisch Vierzisch**  
Roséwein + Orangenlimonade                      0,275 l                      **5,40 €**
- Weinschorle - Sechzisch Vierzisch**  
Weißwein + Wasser, feinherb                      0,275 l                      **5,40 €**
- Sekt**    Flasche Piccolo    0,20 l                      **5,20 €**

# **BUFFET „ HOLZHACKER“**

## **VORSPEISEN / STARTERS**

DIVERSE BLATT- UND ROHKOSTSALATE  
MIT ZWEIERLEI DRESSINGS ZUR AUSWAHL  
VARIOUS SALADS WITH TWO KINDS OF DRESSINGS

NUDELSALAT NACH RHEINISCHER ART / PASTA SALAD  
WURST-KÄSESALAT / SAUSAGE-CHEESE SALAD  
MINI-FRIKADELLEN  
MIT PIKANTEN GÜRKCHEN UND GEDREHTEM RADI  
MEATBALLS WITH PIQUANT CUCUMBERS AND RADDISH

LACHSPATTE  
MIT SAHNE-MEERRETTICH UND SENF-DILLSOBE  
SMOKED SALMON WITH HORSERADISH CREAM AND MUSTARD DILL SAUCE

SCHINKENVARIATIONEN  
MIT SPARGELSPITZEN / HAM ROLLS WITH ASPARAGUS

## **HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES**

KLEINE SCHNITZEL MIT JÄGERSOBE  
SMALL BREADED PORK ESCALOPES WITH MUSHROOM CREAM SAUCE

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE  
GRILLED SAUSAGES

SCHWEINEBRATEN MIT BIERSOBE PORK ROAST WITH BEER GRAVY

### **BEILAGEN / SIDE DISHES**

SPÄTZLE, KROKETTEN, KNÖDEL, SAUERKRAUT UND GEMÜSE  
SWABIAN NOODLES, CROQUETTES, DUMPLINGS, SAUERKRAUT AND VEGETABLES

## **DESSERTS**

BAYRISCHE CREME MIT SCHATTENMORELLEN / BAVARIAN CREAM WITH CHERRIES  
APFELSTRUDEL MIT VANILLESOBE / APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE

23,00 € / PERSON

Wirtshaus Salvator

# **BUFFET „FRANZISKUS“**

## **VORSPEISEN / STARTERS**

DIVERSE BLATT- UND ROHKOSTSALATE MIT ZWEIERLEI DRESSINGS ZUR AUSWAHL  
VARIOUS SALADS WITH TWO KINDS OF DRESSINGS

WURST-KÄSE-SALAT NACH SCHWEIZER ART / SAUSAGE CHEESE SALAD  
GEFLÜGELSALAT MIT FRISCHER ANANAS, ABGERUNDET MIT MADRASCURRY  
CHICKEN SALAD WITH FRESH PINEAPPLE, FINELY SEASONED WITH MADRAS CURRY

MATJESFILETRÖLLCHEN AUF GEDÜNSTETEN APFELRINGEN, SERVIERT MIT HAUSFRAUENSOÛSE  
ROLLS OF WHITE HERRING WITH STEWED APPLE SLICES AND HOMEMADE SAUCE

MELONENSCHIFFCHEN MIT LANDSCHINKEN / MELON SLICES WITH HAM

GEMÜSETERRINE GARNIERT MIT FEINSTER ITALIENISCHER MORTADELLA  
TERRINE OF VEGETABLES GARNISHED WITH ITALIAN MORTADELLA

## **HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES**

ZWEIERLEI BRATEN IN BIERSOÛSE / TWO KINDS OF ROAST WITH BEER GRAVY

KLEINE PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL MIT CHAMPIGNONSOÛSE  
SMALL BREADED PORK ESCALOPES WITH MUSHROOM CREAM SAUCE

KLEINE SCHWEINSHAXEN / SMALL PORK SHANKS

## **BEILAGEN / SIDE DISHES**

SPÄTZLE, KROKETTEN, KNÖDEL, GEMÜSE, ROTKOHL, SAUERKRAUT  
SWABIAN NOODLES, CROQUETTES, DUMPLINGS, VEGETABLES, RED CABBAGE, SAUERKRAUT

## **DESSERTS**

BAYRISCHE HIMBEERCREME / BAVARIAN RASPBERRY CREAM  
APFELSTRUDEL MIT VANILLESOÛSE / APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE

26,00 € / PERSON

# **BUFFET „ SALVATOR“**

## **VORSPEISEN / STARTERS**

DIVERSE BLATT- UND ROHKOSTSALATE MIT ZWEIERLEI DRESSINGS ZUR AUSWAHL  
VARIOUS SALADS WITH TWO KINDS OF DRESSINGS

WEIßWURSTSALAT „ALT BAYRISCH“ / WHITE SAUSAGE SALAD  
GEMÜSESALAT MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN GARNIERT MIT CRISSINIS, UMHÜLLT  
MIT PARMASCHINKEN

VEGETABLE SALAD WITH MEDITERRANIAN HERBS,  
GARNISHED WITH CRISSINIS WRAPPED IN PARMA HAM

HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS MIT MEERRETTICHSAHNE UND SENF-DILL-SOßE S  
MOKED SALMON WITH HORSERADISH CREAM AND MUSTARD DILL SAUCE

GEMÜSETERRINE MIT GERÄUCHERTER HÄHNCHENBRUST  
TERRINE OF VEGETABLES WITH SMOKED CHICKEN BREAST

DEFTIGE RAUCHWURST MIT FEINEN GÜRKCHEN, RADIESCHEN UND RADI  
SMOKED SAUSAGE WITH PIQUANT CUCUMBERS AND RADISH

## **HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES**

SCHASCHLIK VOM SCHWEINEFILET IN TEUFELSAUCE  
SHISH KEBAB OF PORK DILLET IN SPICY SAUCE

WIENER KALBSRAHMGULASCH  
CREAMED VEAL RAGOUT

KLEINE PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL  
SMALL BREADED PORK ESCALOPES

ROTBARSCHEFILET GEBRATEN AN ZITRONENBUTTER  
PAN FRIED REDFISH FILLET WITH LEMON BUTTER

SPÄTZLE, BASMATIREIS, KROKETTEN, GEMÜSE  
SWABIAN NOODLES, BASMATI RICE, CROQUETTES, VEGETABLES

## **DESSERTS**

FRUCHTSALAT MIT MARASCHINO / FRUIT SALAD WITH MARASCHINO  
OMAS SCHOKOLADENKUCHEN MIT SCHWARZWÄLDER KIRSCHEN

CHOCOLATE CAKE WITH CHERRIES  
WALDBEEREN-TIRAMISU / WILD BERRY TIRAMISU

31,00 € / PERSON

Wirtshaus Salvator



## BÜFFET „CHEF“

### VORSPEISEN:

KÄSE-WURST-SALAT MIT GURKEN UND ZWIEBELN IN VINAIGRETTE

GURKENSALAT MIT DILL-RAHMDRESSING

BAYRISCHER KARTOFFELSALAT MIT GURKEN

SAISONALE BLATTSALATE MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING

KLEINE PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL

BRAUMEISTER-BRETT MIT SCHWEINEBRATEN UND PUTENBRUST,  
KLEINEN PARTYFRIKADELLEN UND HAUSGEMACHTER SÜLZE

### HAUPTSPEISEN

KRUSTENBRATEN MIT EINER DUNKELBIERSAUCE, GLASIERTEM GEMÜSE UND  
SERVIETTENKNÖDELN

RINDERSCHMORBRATEN IN ROTWEINSOÛSE MIT BLAUKRAUT UND  
KLEINEN KARTOFFELKNÖDELN

**MIT FISCH:** GEDÜNSTETER LACHS AN WEIßWEINSOÛSE ODER HUMMERSOÛSE  
MIT SAFRAN-RISOTTO

### DESSERT

ROTE BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

HIMBEERMOSSE MIT SCHOKORASPELN

### KÄSE

KÄSEBRETT RUSTIKAL  
GROßER BROTKORB UND BUTTER

PRO PERSON 31,50 €

PRO PERSON **MIT FISCH** 35,00 €

# **BUFFET „ BONNER GALA“**

## **VORSPEISEN / STARTERS**

DIVERSE FRISCHE BLATT- UND ROHKOSTSALATE MIT ZWEIERLEI DRESSINGS ZUR AUSWAHL  
VARIOUS SALADS WITH TWO KINDS OF DRESSINGS

WALDPILZTERRINE MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN  
TERRINE OF WILD MUSHROOMS WITH BLACK FOREST HAM  
FRÄNKISCHER RINDFLEISCHSALAT / BEEF SALAD

MEDITERRANER NUDELSALAT / MEDITERRANIAN PASTA SALAD

FRISCH GEGRILLTE GEMÜSE GARNIERT MIT SPANISCHER EDELSALAMI GRILLED VEGETABLES  
GARNISHED WITH SPANISH SALAMI

RÄUCHERFISCHPLATTE  
VARIOUS SMOKED FISH

## **HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES**

LAMMKEULE PROVENCALE / LEG OF LAMB

EDELWILD-RAGOUT / VANISON RAGOUT

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET IN COGNAC-PFEFFERRAHM M  
EDALLIONS OF PORK FILLET IN PEPPER CREAM SAUCE SEASONED WITH COGNAC

ST.PETERSFISCH IN RIESLINGSOBE  
FISH IN WINE SAUCE

BEILAGEN / SIDE DISHES

SPÄTZLE, BASMATIREIS, KARTOFFELGRATIN, KROKETTEN, GEMÜSEPOTPOURRI UND ROTKOHHL  
SWABIAN NOODLES, BASMATI RICE, GRATINATED POTATOES,  
CROQUETTES, VEGETABLES, RED CABBAGE

## **DESSERTS**

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC UND NOIR / WHITE AND DARK CHOCOLATE MOUSSE  
CHAMPAGNER-WEIßBIER-TIRAMISU / CHAMPAGNE BEER TIRAMISU  
FRISCHER OBSTSALAT MIT MINZE / FRESH FRUIT SALAD GARNISHED WITH MINT

35,00 € / PERSON

# **BUFFET „ PAULANER“**

## **VORSPEISEN / STARTERS**

SPARGELSPITZEN MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN  
ASPARAGUS TIPS WITH BLACK FOREST HAM

WEIßWURSTSALAT ALT BAYRISCH  
WHITE SAUSAGE SALAD

WALDPILZTERRINE MIT ROSA GEBRATENEM ROASTBEEF  
TERRINE OF WILD MUSHROOMS WITH ROAST BEEF

DIVERSE BLATTSALATE UND ROHKOSTSALATE  
VARIOUS SALADS WITH TWO KINDS OF DRESSINGS

RÄUCHERFISCHPLATTE / VARIOUS SMOKED FISH

## **HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES**

KALBSRAHMGULASCH / CREAMED VEAL RAGOUT

BIERKRUSTENBRATEN MIT BIERSOÛSE / CRACKLING PORK ROAST WITH BEER GRAVY

SCHWEINEFILET AM STÜCK GEBRATEN MIT PFEFFERRAHMSOÛSE  
FILLET OF PORK WITH PEPPER CREAM SAUCE

## **BEILAGEN / SIDE DISHES**

SPÄTZLE, KNÖDEL, KROKETTEN, GEMÜSE UND SAUERKRAUT  
SWABIAN NOODLES, DUMPLINGS, CROQUETTES, VEGETABLES AND SAUERKRAUT

## **DESSERTS**

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC UND NOIR / WHITE AND DARK CHOCOLATE MOUSSE  
CHAMPAGNER-WEIßBIER-TIRAMISU / CHAMPAGNE BEER TIRAMISU

EXOTISCHER FRUCHTSALAT / EXOTIC FRUIT SALAD

APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS / APPLE STRUDEL WITH VANILLA ICE CREAM

37,00 € / PERSON

Wirtshaus Salvator

# BÜFFET „ZWICKL“

## VORSPEISEN

KÄSE-WURST-SALAT MIT GURKEN UND ZWIEBELN IN VINAIGRETTE

SAHNEHERING “HAUSFRAUEN ART” MIT ÄPFELN, CORNICHONS UND ZWIEBELN

GURKENSALAT MIT DILL-RAHMDRESSING

KLEINE PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL

POULETBRÜSTCHEN IN CURRY UND MANDEL PANIERT AN MANGOCHUTNEY

BRAUMEISTERBRETT MIT SCHWEINEBRATEN, PUTENBRUST UND HAUSGEMACHTER SÜLZE

SAISONALE BLATTSALATE MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING

## HAUPTSPEISEN

SPIEBBRATEN IN ZWIEBELSAUCE MIT KARTOFFELECKEN UND KRAUTSALAT

HÄHNCHENBRUSTMEDALLIONS ÜBERBACKEN MIT PFEFFERKÄSE, PAPRIKASCHMORGEMÜSE UND HAUSGEMACHTEN NUDELN

ZANDER & GARNELE AN BASILIKUMSAUCE, ZUCCHINI-MÄHREN-NUDELPFANNE

## DESSERT

BAYERISCHE CREME MIT HIMBEERQUARK

BEEREN TIRAMISU

## KÄSE

KÄSEBRETT RUSTIKAL

GROßER BROTKORB UND BUTTER

PRO PERSON

39,50 €

# **BUFFET „ MAIBOCK“**

## **VORSPEISEN**

RÖSTI-TALER MIT RAUCHER-LACHSTARTAR UND DILL SCHMAND

BAYRISCHER KARTOFFELSALAT MIT GURKEN

ROHKOSTSALAT MIT GURKEN, MÖHREN, KRAUTSALAT UND BUNTEM PAPRIKA

TAFELSPITZ IN TOMATEN-KRÄUTERVINAIGRETTE

BAYRISCHE BROTZEIT

## **HAUPTSPEISEN**

KRUSTENBRATEN MIT SALVATORBIERSAUCE, GLASIERTEM GEMÜSE UND  
ROSMARINBRATLINGEN

RINDERSCHMORBRATEN IN ROTWEINSOBE MIT  
TOMATEN-FRÜHLINGSLAUCH-MAIS-SALAT UND KARTOFFELGRATIN

GEBRATENER LACHS WEIßWEINSAUCE MIT GRAUPEN-GEMÜSE-SAFRAN-RISOTTO

## **DESSERT**

ROTE BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

\*

BAYERISCHE TIRAMISU MIT MARINIERTEN ÄPFELN UND  
SCHOKOZWIEBACK IN SAHNIGER CREME

## **KÄSE**

KÄSEBRETT RUSTIKAL

GROßER BROTKORB UND BUTTER

PRO PERSON                      41,00 €

Wirtshaus Salvator

# BÜFFET „ZWICKL“

## VORSPEISEN

BROKKOLISALAT MIT DATTELN, CASHEWKERNEN UND GERÖSTETEM SPECK

\*

NUDELSALAT MIT PAPRIKA UND PESTO

\*

TAFELSPITZSALAT MIT ÄPFELN UND ROSA PFEFFER IN KRÄUTERVINAIGRETTE

\*

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF AN SAUCE TARTARE

\*

ROULADE VOM PERLUHN UND BLUTWURST AN APFEL-SENF-KONFEKT

\*

SAISONALE BLATTSALATE MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING

\*

## FISCH

RAUCHERFISCH-PLATTE MIT RÄUCHERLACHS, FORELLE, BUTTERFISCH, MAKRELE,  
STEMELLACHS UND HEILBUTT

## HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AN FEIGEN-SENFSAUCE MIT  
WOKGEMÜSE UND BASAMTI-REIS

\*

ALTMÜNCHER SAUERBRATEN MIT BREZKNÖDEL UND  
BLAUKRAUT NACH GROBMUTTERS ART

## DESSERT

SCHWARZWÄLDER KISCHMOUSSE

CRÉME BRULLÉE

## KÄSE

FRANZÖSISCHES KÄSEBRETT

GROßER BROTKORB UND BUTTER

PRO PERSON

48,50 €

Für Familien- und Firmenfeiern  
erstellen wir Ihnen gerne  
ein individuelles Angebot  
mit Büffet- und Menüvorschlägen

Weitere Information unter:

[www.salvator-bonn.de](http://www.salvator-bonn.de)

Wirtshaus Salvator  
In der Sürst 5-7  
53111 Bonn  
Email: [Info@salvator-bonn.de](mailto:Info@salvator-bonn.de)  
Tel: 0228 944 99 200

Wirtshaus Salvator