

8. Haselnuß-Crem in Becherln;
9. Zuckerteig-Torten.

## 10.

1. Milchrahm-Suppe;
2. Eierspeise mit Schnecken;
3. Faschirte Champignons mit Butter-Sauce;
4. Hecht mit Drangensauce;
5. Böhmishe Dalkerln mit Ribiseln.

---

## Souper.

---

## 1.

1. Boullion in Becherln;
2. Kalte Pasteten;
3. Hühner-Filets mit Trüffel-Sauce;
4. Fasan mit Kompot und Salat;
5. Punsch-Sulz;
6. Bäckereien;
7. Gefrorenes.

## 2.

1. Gerstenschleim in Becherln;
2. Sudée vom Schill mit Majones und Aspick;
3. Krustade-Pasteteln mit Ragout;
4. Salmi von Repphühnern;
5. Galantine mit Aspick;

6. Kehrücken;
7. Gestürztes Kompot;
8. Gefrorener Kaffee-Schaum;
9. Bäckereien.

## 3.

1. Boullion in Becherln;
2. Sardellen-Butter-Crotons;
3. Schinken mit Aspick;
4. Hühner mit Frikassée;
5. Crem mit Pisquit;
6. Kapanner mit Salat;
7. Geschaumtes Blanc manger;
8. Bäckereien.

## 4.

1. Braune Suppe in Becherln;
2. Kalte Hasen-Salmi mit Aspick;
3. Forellen mit Majonese;
4. Hühner mit Auster-Sauce;
5. Keschlägel mit Compot;
6. Maraschino-Sulz;
7. Bäckereien.

## 5.

1. Braune Suppe in Becherln;
2. Kretainfasch mit Trüffeln in Aspick;
3. Grillirte Hühner-Filets mit Fines herbes;
4. Weißes Ragout;
5. Gepickter Poulard mit Salat;
6. Marillen-Schaum;
7. Bäckereien.

## 6.

1. Reißschleim in Becherln ;
2. Kalter Hausen mit kalter Senffauce ;
3. Kalter Kehrückeln mit Aspif ;
4. Trüffel-Pasteten ;
2. Gebratenes Poulard ;
6. Champagner-Sulz ;
7. Bäckereien.

---

## S o i r é e .

---

## 1.

1. Thee mit gesprudeltem Obers und Rhum ;
2. Butter-Schnitten mit Schinken ;
3. In Butter gebähte Semmel mit Zucker ;
4. Brioche ;
5. Theestangeln von Crementeig ;
6. Rimm-Kolatschen ;
7. Salzplatteln ;
8. Crem-Krapfen ;
9. Lorteleten ;
10. Vaniglie-Butter-Crodon ;
11. Getunkte Kastanien ;
12. Gefrorenes ;
13. Obst.

## 2.

1. Thee mit Rhum ;
2. Butterschnitten mit Chaudreau ;

*Amuly Pflaum*