

German Specialities at The Gala Restaurant

SAMPLE MENU

Gelbe Erbsensuppe mit Speck

Split Pea Soup with Bacon
\$15.50

Kalbsleber nach Berliner Art mit gebackenen Zwiebeln, Apfelscheibe und Kartoffelpüree

pan-fried Veal Liver with fried Onions, Apple
and Potato Puree
Entree \$23.50 Main Course \$35

Ragout Fine im Blätterteigpastetchen mit Buttererbsen

Puff Pastry Case filled with a Ragout of Veal and Mushrooms, sauteed Peas
Entree \$24

Paniertes Snapperfilet mit Kipflerkartoffelsalat und Remouladen Soße

Crumbed Snapper Fillet with traditional Potato Salad and Remoulade Sauce
\$41

Rahmgulasch mit Pilzen und Serviettenknödel

Braised Goulash with Mushrooms
and Serviette Dumplings
\$38.50

Entenbrust mit Kastanienpüree und gefüllter Entenhals mit Pfeffersoße, Schmorrappel und Mandelbällchen

Duck Breast with Chestnut Puree
and filled Duck Neck in Pepper Sauce, baked
Apple and Almond Potatoes
\$42.50

Dessert

Kaiserschmarr'n Quittenkompot und hausgemachter Schaumweineiscreme

caramelized Pancake Pieces with Almonds and Raisins,
served with Quince Compot and homemade Sparkling Wine Ice Cream
\$17
