

Wochenkarte

Empfehlungen vom 04.12.2017 bis 08.12.2017

Montag bis Samstag ab 12.00 Uhr

Insalata

„Bresaola Salat“ 12,90€

Luftgetrockneter Rinderschinken / Babyleaf Salat/ Avocado/ Basilikum/ rote Zwiebeln/ Datteltomaten/ geröstete Erdnüsse / Balsamico-Vinaigrette

Pasta

„Pappardelle mit Rumpfsteak“ 15,90€

Pappardelle / Rumpfsteakspitzen / grüner Spargel / Lauchzwiebel / Champignon / Creme-Fraiche
Parmesansauce

Fleisch

„Perlhuhnbrust“ 16,90€

Perlhuhnbrust / grüner Spargel / Scharlotten / Kürbis-Kartoffel Püree / Thymian-Butter Sauce

Fisch

„Dorade vom Grill“ 19,80€

Dorade mit Tahinasauce / Ofenkartoffel / Rotebeete-Zwiebel Salat

Mittagstisch 8,90€

von 12.00 bis 15.00 Uhr

Montag „Gebratener Reis“

Basmatireis / Panierter Fisch / Julienne-Markt Gemüse / Sweet-Chilli Sojasauce / Koriander verfeinert

Dienstag „Calzone Ricotta“

Gefüllter Blätterteig mit Ricotta-Spinat / Überbacken mit Sesam / Grüner Salat mit geschmorten Tomaten

Mittwoch „Fettuccine Bologna“

Bandnudeln / Bolognese a La Melange / Champignons

Donnerstag „Geflügeleber Chimichurri“

Leber / Brokkoliröschen / Rote Zwiebeln / Chimichurri-Sauce / French Fries

Freitag „Wildlachssteak“

Lachs / Tomaten-Basilikum Sauce / Chilli / Basmatireis

Drink der Woche

„Cranberry Minz Schorle“

Cranberrysaft, mit Schuss
Limettensaft und Minze,
aufgegossen mit Wasser und
Eiswürfeln 0.3l
3,90€

Wein der Woche

„Côtes du rhône“

Secret de Famille
Paul Jaboulet Aîné
Tain l'Hermitage-France
0,2l 0,75l
7,90€ 22,90€

Dessert der Woche

„Crème Brûlée“

Leckere Bourbon-Vanille
Creme/ Karamelisiert mit
Zucker/Vanilleeis
7,90€