

# Wochenkarte

Empfehlungen vom 24.7.2017 bis 28.7.2017  
Montag bis Freitag ab 12.00 Uhr

## Salat

### **Pfifferlinge, Schmor Tomaten auf Baby Leaf Salat 14,50€**

*Aus dem Ofen geschmorte Kräuter Tomaten und Feta Käse an Baby Leaf Salat mit sautierten Pfifferlingen in einer Orangen Vinaigrette getopt mit gerösteten Mandeln*

## Pasta

### **„Teriyaki Chili Beef Pasta“ 17,90€**

*Mie Nudeln in einer Chili Teriyaki Sauce geschwenkt mit gegrillten Rumpsteak Streifen und Julienne Karotten, Spitz Paprika, roten Zwiebeln, grünen Bohnen und Ingwer getopt mit Sesam und Erdnüssen*

### **„Kräuter Lachs Tagliatelle“ 15,90€**

*Bandnudeln mit gegrillten Lachsfilet in Olivenöl geschwenkt mit Artischocken Herzen, getrockneten Tomaten, Lauch Zwiebeln und verschiedenen Kräutern*

## Fisch

### **„Ponzu Dorade an Beluga Linsen“ 20,90€**

*Gegrilltes Filet von der Dorade in einer Japanischen Zitronen Soja Sauce dazu servieren wir Pak Choi mit schwarzen Linsen und Duft Reis*

## Mittagstisch 7,90€

von 12.00 bis 15.00 Uhr

### **Montag „Chicken Tandoori“**

*Tandoori mit Hähnchenbrustfilet, Ofen Zucchini und Kürbis dazu servieren wir Duftreis*

### **Dienstag „Auberginen Basilikum Lasagne“**

*hausgemachte Auberginen Basilikum Lasagne mit Ricotta, Tomaten und Bechamel in einer leichten Tomatensauce mit Parmesan überbacken*

### **Mittwoch „Chorizo Rucola Pasta“**

*Spaghetti in einer pikanten Tomaten Kräutersauce mit feuriger Chorizo, Rucola, Kirschtomaten und Parmesansplittern*

### **Donnerstag „Penne an Erbsenpesto“**

*Past in Erbsenpesto, Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Erbsen*

### **Freitag „Trüffel Kräuter Forelle“**

*Forellenfilet mit Kräutern und Trüffelöl aus dem Ofen auf einem Tomaten Brot Salat mit roten Zwiebeln*