

Wochenkarte

Empfehlungen vom 05.11. bis 10.11.2018
Montag bis Freitag ab 12.00 Uhr

Pilze Trio

13,90 €

Pfifferlinge / Austernpilze / Champignons auf einen Ruccolabeet mit Walnüssen und Lauchzwiebeln, getoppt mit Parmesan in einer Olivenöl-Zitronen Vinaigrette

Chicken Tandori

14,50€

Hähnchenbrustfilet / Crunchy Auberginen / Basilikum / Zucchini / Basmatireis / Tandorisauce

Lasagne Salmone

13,50€

Italienische Nudelplatten / Lachs / Blattspinat / Tomatencremesauce / Parmesan überbacken

Lachs

16,90€

Kross gebratenes Lachsfilet / Kartoffelgratin / Prinzessbohnen / Dijon-Senfsauce

DRINK DER WOCHE

Yuzuka Limo

Erfrischende Limonade aus der Japanischen Yuzu. Er unterscheidet sich deutlich von dem normaler Zitronen: Seine Aromen sind viel intensiver, der Geschmack ist viel komplexer

0.33l 3,90 €

Mittagstisch 8,90€

Mo-Fr von 12.00 bis 15.00 Uhr

Montag

Hähnchenschenkel Italia

Hähnchenschenkel vom Ofen mit Cabanossi / Linsen / Kichererbsen / Thymian-Knoblauch / Reis

Dienstag

Schweinefilet

Paniertes Schweinefilet / Koriander-Parmesan-Nuss Pesto / Marktgemüse

Mittwoch

Cannelloni Bolo

Italienische ovale Nudeln gefüllt mit Rinderhackfleisch / Tomatensauce / Parmesan überbacken

Donnerstag

Tortellini Formaggio

Italienische Nudeltaschen mit Ricotta-Spinat Füllung / Brokkoli / Pinienkerne / Parmesancreme

Freitag

Calamari Fritti

Frittierte Calamaris / Pommer Frites / Cocktail Dip

„DESSERT DER WOCHE“

Kaiserschmarren

mit hausgemachten Pflaumenkompott und Bourbon Vanilleeis

6,90€