

Wochenkarte

Empfehlungen vom 23.07.2018 bis 27.07.2018

Montag bis Freitag ab 12.00 Uhr

Antipasti Primavera

14,90 €

Vitello Tonnato / Rote Beete mit Ziegenkäsenocken / Lachstatar / Tomate & Mozzarella

Penne Pecorino

13,90€

Penne / Pecorinocremesauce / Spargelspitzen / Gegrillte Hühnerbruststreifen

Lammfilet Gorgonzola

19,90€

Gegrilltes Lammfilet / Pfifferlinge / Röstkartoffeln / Gorgonzolacreme

Lachs Black and White

18,50€

Lachsfilet mit Schwarzem und Weisssem Sesam umhüllt / Sellerie-Kartoffelpüree / Baby-Spinat

Taittinger Woche

Taittinger Brut Reserve 0,1 l

Aromen von reifem Pfirsich und
Aprikosen / Perfekt als Aperitif oder als
Begleitung zu Meeresfrüchten und Fisch

12,90 €

Taittinger Prestige Rose 0,1 l

Aromen von Erd- und Himbeeren / Perfekt als Aperitif
oder zu sommerlichen Salat und Beeren

14,90 €

Mittagstisch 8,90€

Mo-Fr von 12.00 bis 15.00 Uhr

Montag

Hähnchengeschnetzeltes Raz-El-Hanout

Hähnchengeschnetzeltes in Gewürzmarinade / Bulgur mit Linsen / Tahina-Dip

Dienstag

Penne Al Forno

Mediterraner Nudelaufbau mit Marktgemüse / Kräuter / Tomatensauce / Mozzarella überbacken

Mittwoch

Hähnchenkeule

Saftige Hähnchenkeule in Senf-Honig Marinade / Basmatireis / Tomaten-Paprika Sauce

Donnerstag

Fettucine Gorgonzola

Bandnudeln / Spinat / Cremige Gorgonzolacreme Sauce

Freitag

Matjes „ Hausfrauen Art “

Matjes in einer Hausgemachten Marinade mit Äpfeln und Zwiebeln / Bratkartoffeln mit Speck

Summer Drinks

Perfekt zur Abkühlung (Alkoholfrei)

„ CRANBERRY MINZ SCHORLE “

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

3,90€

„ HOMEMADE LIMO “

Hausgemachte Zitronenlimonade / serviert mit Eis
und frischer Minze 0.2l

3,50€