

ambiente

...mediterran schlemmen

restaurant bar

Unser Service informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten

Menü-Plan vom 19.02. bis 22.02.2019

Menü I € 9,50

Menü II und Menü III € 8,90

Dienstag

Suppe	samtiges Blaukrautsüppchen oder gemischter Salat G-M-L-F
Menü I	Truthahn-Gemüsespieß auf Reissockel, an einer pikanten Soße A
Menü II	Pasta di mare mit Edelfischen – Curry – Blattspinat und Apfel A-C-G
Menü III	herzhafter mit Bergkäse überbackener Brokkoli auf Vollkorntoast mit Bozner Sauce in der Gusspfanne serviert A-C-G

Mittwoch

Suppe	Petersilienwurzel-Birnen-Suppe oder gemischter Salat G-M-L-F
Menü I	gedünstetes Rindsschnitzel in Kapernbeersauce mit Erdäpfelpüree und Basilikumpesto A-G
Menü II	Spaghetti Carbonara in Surspeck-Parmesanei geschwenkt, mit Parmesanflocken und schwarzen Pfeffer A-C-G
Menü III	Blattspinat-Omelette im Ofenkartoffel gebacken, dazu marinierte Pflücksalate C-G-M-L-F

Donnerstag

Suppe	Linsensuppe mit getrockneten Tomaten oder gemischter Salat A-M-L-F
Menü I	Steirisches Backhendl (ausgelöst) mit Erdäpfelsalat und Kernöl-Mayonnaise A-C
Menü II	mediterranes Gemüserisotto mit Garnelen G-A-L
Menü III	Zucchini gefüllt mit Polenta und Schafkäse auf fruchtigem Tomatenragout G

Freitag

Suppe	Karotten-Kurkuma-Suppe mit gepoppter Quinoa oder gemischter Salat G-M-L-F
Menü I	paniertes Schollenfilet Parma mit Mozzarella überschmolzen auf Strauchtomaten-Kartoffelstampf A-C-G
Menü II	Lasagne al forno mit Rindfleischsugo, im Ofen mit Parmesan-Bechamel gebacken A-L-C-G
Menü III	Kaiserschmarren nach Roman`s Art mit Apfelmus A-C-G

Allergeninformation

Gluten	A	Nüsse	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulphite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch	G	Weichtiere	R