

ambiente

...mediterran schlemmen

restaurant bar

Unser Service informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten

Menü-Plan vom 20.08. bis 23.08.2019

Menü I € 9,50

Menü II und Menü III € 8,90

Dienstag

Suppe
Menü I **samtiges Kokos-Kürbissüppchen mit einem Hauch von Vanille oder gemischter Salat**
Piccata Milanese vom Freilandhendl in Parmesan-Ei gebraten, mit Strauchtomenpasta angerichtet

Menü II **Karfiolgemüse mit gegrilltem Lachsfilet und Petersilienöl**
Menü III **sizilianisches Waldpilz-Gemüse-Caponata auf knusprigen Vollkorntoast**

Mittwoch

Suppe
Menü I **Pilzcremesuppe oder gemischter Salat**
Menü II **rosa gebratenes Schweinefilet auf Krautfleckerln und Balsamico-Jus**
Menü III **Parmesan-Speck-Schupfnudeln mit knusprigen Paprika-Zwiebeln und Schnittlauchröllchen**
knuspriges Zucchinischnitzel mit Kürbis-Curry-Apfel-Chutney

Donnerstag

Suppe
Menü I **Polentacremesuppe oder gemischter Salat**
in Vino rosso mediterranen Bergkräutern geschmorten Almochsengulasch mit Vollkornknödelroulade angerichtet

Menü II **Toskanischer Hirten-Pastateller mit Salsiccia, wilden Bergmayoran und Pecorinoflocken**
Menü III **Couscous-Kohlrabi-Laibchen mit Schnittlauchsauce**

Freitag

Suppe
Menü I **Tomatencremesuppe oder gemischter Salat**
Menü II **Rotbarschragout mit Pilzen und Bergkäse-Kartoffelpüree**
Menü III **Spaghetti con pollo mit Hühnerfilet und Pfifferlingen in feiner Sauce**
Topfenknödeln in Zimtbröseln gerollt mit Rotwein-Zwetschgenragout angerichtet

Allergeninformation

<i>H</i>	<i>Gluten</i>	<i>A</i>	<i>Nüß</i>
<i>L</i>	<i>Krebstiere</i>	<i>B</i>	<i>Sell</i>
<i>M</i>	<i>Ei</i>	<i>C</i>	<i>Sen</i>
<i>N</i>	<i>Fisch</i>	<i>D</i>	<i>Ses</i>
<i>O</i>	<i>Erdnuss</i>	<i>E</i>	<i>Sul</i>
<i>P</i>	<i>Soja</i>	<i>F</i>	<i>Lup</i>
<i>R</i>	<i>Milch</i>	<i>G</i>	<i>Weiß</i>

