

ambiente

...mediterran schlemmen

restaurant bar

Unser Service informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten

Menü-Plan vom 19.11. bis 22.11.2019

Menü I € 9,50

Menü II und Menü III € 8,90

Dienstag

Suppe	Knollenselleriesuppe mit Ingwer-Croutons oder gemischter Salat
Menü I	„aus dem Wok“ Angushüftsteakragout mit süß-saurem Wokgemüse und gedämpften Basmatireis
Menü II	Pasta-Tricolore di mare mit Lachs/Miesmuscheln und Wurzelgemüse in feiner Sauce
Menü III	herbstliche Gartensalate mit Ribisel-Joghurt Dressing mit panierte Mozzarellaschnitzeln

Mittwoch

Suppe	Minestrone mit Fadennudeln oder gemischter Salat
Menü I	Spitzpaprika gefüllt mit Weidekalbhack, Tomaten-Cognacsoße und Erdäpfelpüree
Menü II	Ofenkürbisrisotto mit Garnelen
Menü III	Bauern-Hendfiletstreifen auf knusprigen Vollkorntoast mit Broccoli und Heumilchkäse überschmolzen

Donnerstag

Suppe	Malzbiersuppe mit Topinabur oder gemischter Salat
Menü I	Reisfleisch vom Oberio-Edelschwein „Toskaner Art“ mit Tomaten, Pilzen, Balsamico Rucola und Parmesan
Menü II	Kartoffelgnocchi mit Apfelrotkrautragout und Tafelspitzcarpaccio vom Jungrind
Menü III	Bergkäsepressknödeln in kräftiger Rindssuppe mit Schnittlauchröllchen

Freitag

Suppe	Kürbiscremesuppe oder gemischter Salat
Menü I	Dorschfilet mit Kürbiskernbröseln paniert auf lauwarmen Erdäpfel-Vogerlsalat
Menü II	Tagliatelle col pollo mit Hühnerfiletstreifen und Broccoli in feiner Sauce, mit Parmesan im Ofen überschmolzen
Menü III	Spinatnocken auf Meerrettichsoße mit Räucherlachs

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>Milch</i>	<i>G</i>	<i>Weiß</i>

R