

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

#### Mittwoch

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

#### Donnerstag

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

#### Freitag

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

## *Allergeninformation*

<i>H</i>	<i>Gluten</i>	<i>A</i>	<i>Nüs</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*