

ambiente

...mediterran schlemmen

restaurant bar

Unser Service informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten

Menü-Plan vom 23.04. bis 26.04.2019

Menü I € 9,50

Menü II und Menü III € 8,90

Dienstag

Suppe	samtiges Spargelsüppchen oder gemischter Salat	A-M-L-F
Menü I	Saltimbocca vom Freilandhuhn zu fruchtigen Strauchtomaten-Kartoffelragout	
Menü II	Spaghetti aglio olio mit Bärlauchpesto und Schafkäse	A-G
Menü III	Frühlingssalate mit Joghurt-Erdbeer-Dressing mit panierten Zanderfilet	A-C

Mittwoch

Suppe	Erdäpfel-Bärlauchsuppe oder gemischter Salat	G-M-L-F
Menü I	Landbeef Hacksteak zu chiligen Gemüse-Relish und Pommes frites	C-M-A
Menü II	Spargelrisotto col pollo mit Hühnerfiletstreifen und Safran sämig gerührt	A-G
Menü III	Bärlauch-Crepes al forno gefüllt mit Spargel, mit Telugu-Bechamel im Ofen überschmolzen	A-C-G

Donnerstag

Suppe	Rindssuppe mit Fritatten oder gemischter Salat	L-C-A-M-F
Menü I	Wiener Schnitzel vom Hofschwein mit Wildpreiselbeeren und Petersilienkartoffeln	A-C
Menü II	Gnocchi al caprese, mit fruchtigen Strauchtomaten-Salsa und cremigen Büffelmozzarella	G-A
Menü III	knusprige Tortilla-Pizza, Eisbergsalat mit Sauerrahm, chiligen mexikanischen Röstgemüse und Angushüftsteakstreifen	A

Freitag

Suppe	Wildkräutercremesuppe oder gemischter Salat	G-M-L-F
Menü I	paniertes Dorschfilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und heurigen Kartoffeln	A-C-M
Menü II	Spaghetti mit Almochsen-Bolognese, mediterranen Wildkräutern und Parmesan	A-C-L
Menü III	flaumige Topfenknödeln in Mohnbröseln gerollt, dazu Erdbeer-Sauerrahm-Chutney	A-C-G

*Dienstag den 30.04.2019 haben wir geschlossen
am Donnerstag den 2.Mai 2019 sind wir wieder für Sie da*

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>R</i>	<i>Milch</i>	<i>G</i>	<i>Weiß</i>

