

Di. 26.09.17 (Mo-Fr 11.30-14.30 Uhr)

Hauptgang+0,3l Getränk + Vorspeise, kleiner Salat (D,K) oder Kürbiscremesuppe (D,F) oder Cranberry-Aperol Granite als Dessert

Saftschorle: Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja, Ananas, Apfel trüb, Pink Grapefruit **oder** Cola/ Cola light, Spezi, Wasser, Tonic Water und Bitter Lemon 0,2l

Hauptgang zur Wahl

Salatteller mit Hühnerbruststreifen (D,I,K)

Salatteller mit frischer Mango und Avocado (D,I,K)

Salatteller mit gegrilltem Gemüse und Schafskäse(D,I,K)

Farfalle in Limon-Gorgonzolasoße **mit/ohne** Huhn(A,F,I)

würziges Tomatenrisotto und Parmesan(D)

Farfalle in Thunfischtomatensahnesoße und Parmesan(A,I,F,B)

gebratene Gnocchi mit gegrilltes Gemüse und Rucola(B)

Spätzlepfanne mit Petersilie,gebratenen Champignons **mit/und** Speck(A,I,F,Nitritpökelsalz)

Schnitzel „Wiener Art“ vom **Schwein** mit Bratkartoffeln (A,I)

karibisches Hühnergeschnetzeltes in Kokos-Chilisoße mit Reis

Lunchmenu 9,90 €+ 0,1l Hauswein 12,90 €

Tagesspezialmenu inkl. Vorspeise und Getränk s.oben

Spaghetti Scampi in Olivenöl, gegrilltes Gemüse und Parmesan(C,A,I) **14,90 €**

gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüserisotto (B,D)

Tageskarte (18.00-23.00 Uhr)

Kleinigkeiten:

Salat Mediterran 9,90 €
mit gegrilltem Gemüse, Schafskäse und Balsamicovinaigrette (D,F,I,K)

Herbstsalat 9,90 €
mit karamellisierten Apfel und Gorgonzola (D,F,I,K)

Gebratene Garnelen 12,90 €
mit Avocadocrème, Rucola und Petersilienpesto (C,D,I,K)

Tomaten-Brot-Salat 9,90 €
mit Speck, Parmesanspänen und Kapernvinaigrette (A,D,I,K, Nitritpökelsalz)

Hauptgerichte:

Weißweinrisotto 8,90 €
mit gegrilltem Gemüse und Parmesan (D,F)

vegetarisches Linsencurry mit Reis(F) 9,90 €

Kross gebratenes Zanderfilet 16,90 €
mit mediterranem Kartoffelgröstl und Petersilienpesto (B)

Farfalle Carbonara 10,90 €
mit Parmesan und Speck (A,F,I,Nitritpökelsalz)

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb 16,90 €
mit Champignonrahm, Kartoffelstampf und kleinem Salat (D,F,I,K)

Rosa gebratene Barberie Entenbrust 15,90 €
mit Zucchini-Lauchgemüse und cremiger Polenta (D,F)

Dessert:

Thymiancrêpes 5,90 €
mit Vanilleeis und marinierten Beeren (A,D,F,I)

Unsere Klassiker

Vorspeisen:

<i>Ceasar Salad</i>	9,80 €
<i>Blattsalat mit Ceasar Dressing, knusprigem Speck, Parmesan, Croutons und Hühnerbruststreifen (D,I,K)</i>	
<i>3 kleine Parmesanknödel</i>	8,90 €
<i>mit Balsamicolinsen und Rucola (A,D,I,K)</i>	
<i>Empfehlung des Küchenchefs: Ragout fin</i>	10,90 €
<i>aus Kalbsfleisch und gedünsteten Champignons in Weißwein-Zitronen-Soße mit Käse gratiniert und Crostini (D,F)</i>	
<i>Vorspeisenteller Surprise</i>	14,- €
<i>(Allergene benennen wir Ihnen gerne auf Nachfrage)</i>	



Fischgerichte

<i>Spaghetti Scampi</i>	13,90 €
<i>mit Knoblauchöl, Rucola und Parmesan (A,C,I)</i>	
<i>Kross gebratenes Zanderfilet</i>	16,90 €
<i>mit Balsamicolinsen, Kartoffelstroh und Olivenöl (B,D)</i>	
<i>Mediterranes Fischragout</i>	9,90 €
<i>mit Seelachs in würziger Tomatensoße, gegrilltem, Gemüse und Reis (B)</i>	



Fleischgerichte

<i>Gratinierte Hühnerbrust</i>	11,90 €
<i>mit Schafskäse, Tomatenreis und Olivenöl (F)</i>	
<i>Zitronenbackhendl</i>	12,90 €
<i>mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren (A,I)</i>	

Wiener Schnitzel vom Kalb 17,90 €
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat (A,D,I,K)

Zwiebelrostbraten vom Kalb (200g) 19,90 €
mit Bratensoße und zwei Beilagen zur Wahl (D)

Dessert:

Marinierte Beeren mit 2 Kugeln Vanilleeis (A,F,I,L,N,D) 4,50 €

Hausgemachtes Granitée (variiert je nach Saison)(D) 4,- €

Kaiserschmarrn 8,90 €
mit Rosinen, Mandeln, Apfelmus und Preiselbeeren (ab 13.30 Uhr- 30 min Wartezeit) (A,F,H,I)



Kindergerichte:

Spaghetti mit Tomatensoße (A,I) 5,90 €

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern (I) 5,90 €

Frischer Riesen-Kartoffelrösti mit Apfelmus (A,I) 5,90 €

Schnitzel vom Huhn mit Bratkartoffeln und Gemüse (A,I) 8,90 €

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

Getreideprodukte (glutenhaltig)	A	Nüsse	H
Fisch	B	Eier	I
Krebstiere	C	Lupinen	J
Schwefeldioxyde und Sulfite	D	Senf	K
Sellerie	E	Soja	L
Milch und Laktose	F	Weichtiere	M
Sesam	G	Erdnüsse	N

