

Mittagsmenü / lunch menu

Mo. - Fr. 11:30 - 14:00 Uhr | € 12,50 | 2-Gang Menü, 2 course menu

Mo. 14.01.

Klare Rindsuppe

mit Tafelspitzpofesen
Consommé of beef with boiled beef dumpling

Gebratene Putenbrust "à la Stroganoff"

mit Schupfnudeln und Paprika
Fried breast of turkey „Stroganoff style“
with small potato dumplings and bell peppers
oder/or

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und Blattsalat
Cheese spaetzle with roasted onions and lettuce

Di. 15.01.

Champignoncremesuppe

Cream of mushrooms

Zwiebelrostbraten

mit Erdäpfel-Gratin und Buttergemüse
Onion roast beef with potato gratin and vegetables with butter
oder/or

Pilzrisotto

mit gebratenem Babylauch und Petersilienschaum
Mushroom risotto with fried baby leeks and foam of parsley

Mi. 16.01.

Rotkraut-Maronicremesuppe

Cream of red cabbage and chestnut

Gebratenes Schweinskarree

auf Melanzani-Basilikumpüree mit Rosmarin-Gnocchi
Fried pork loin with eggplant-basil purée and rosemary gnocchi
oder/or

Gebratene Gnocchi

mit Birnen, Parmesan und Radicchio-Marmelade
Fried gnocchi with pears, parmesan and radicchio jam

Do. 17.01.

Rucolarahmsuppe

mit Knoblauch-Croutons
Cream of rocket with garlic croutons

Saltimbocca vom Huhn

auf Safranrisotto mit sautiertem Gemüse und Paradeiserjus
Saltimbocca of chicken with saffron risotto, sautéed vegetables and tomato jus
oder/or

Lauchrisotto

mit Pilzen und Safranschaum
Leek risotto with mushrooms and foam of saffron

Fr. 18.01.

Safran-Mandelrahmsuppe

Cream of saffron and almonds

Gebratenes Lachsfilet

mit Wasabi-Erdäpfelpüree, Blattspinat und Lauch-Kokos-Sauce
Pan fried filet of salmon with wasabi-potato purée,
leaf spinach and leek-coco sauce
oder/or

Gebratene Kaspressknödel

auf geräucherten Roten Linsen mit Koriander
Roasted cheese dumplings with smoked red lentils and cilantro
