

14.09.—19.09.2020

Montag

Hacksteak

mit Spinat gefüllt und Burrata überbacken auf Tomatensugo und Gemüsepastas

7,90 €

Fischfilet vom Grill

auf Dillrahmsauce mit Rote-Beete-Reis und gebratene Salatgurke

7,90 €

Dienstag

Linguine

in Rucolabutter mit marinierten Schweinefiletspitzen und gebackenem Brokkoli

8,00 €

Tropenzungenfilet

vom Grill mit Riesengarnelen auf weißer Sojasauce und asiatischem Glasnudelsalat

8,50 €

Mittwoch

Saltimbocca vom Schweinerücken

auf Olivenjus mit Salbeignoccis und Zucchini-Paprikagemüse

8,50 €

Lachstranche

mit Kartoffelkruste auf Schnittlauch-Weißweinrahm und sautierten Bohnenkernen

8,90 €

Donnerstag

Putenbrustmedaillons

in Teriyakisauce mit gebratenem Erdnussreis und Dillgemüse

8,00 €

Hausgemachter Döppekuchen

mit Apfelmus

6,10 €

Gegrilltes Knurrhahnfilet

auf Koriandersauce mit Kichererbseneintopf und Tomatensalat

8,90 €

Freitag

Scheiben vom rosa

gebratenem Rinderfilet mit Pfifferlingen und Kartoffel-Kürbisragout

9,80 €

Provencalische Fischsuppe

mit Baguette

5,90 €

Wolfsbarschfilet vom Grill

auf Muschelragout in Safran und Gemüse-Pastagratin

9,50 €



Unsere Highlights

vom Lavagrill á la minute

Steaks vom

US Black Angus/Argentinisches Roastbeef

Ganze Fische

Filet und Gambas

Franz. Barbarie Entenbrust

frisch vom Grill, Feldsalat mit Himbeerdressing u. gerösteten Walnüssen

12,90 €

Samstag

11.00-16.00 Uhr

Oktopusbeine

Frisch vom Lavasteingrill mit raffinierter Beilage
Portion ca. 200g

15,90 €



Dazu servieren wir:

Jahrgangsprosecco Tullio I 0,1 ltr.

