

Wochenkarte/ Weekly Menu 12 – 15 Uhr

09.03.2020-13.03.2020

2 Gänge: Suppe und Hauptgang / Soup and main dish : Suppe des Tages / Soup of the day

Montag : Scaloppa gorgonzola, mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse 9,9€
Scaloppa gorgonzola, with rosemary potatoes and daily vegetable

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, in einer Tomatensauce 7,9 €
Canelloni filled with ricotta and spinach, in a tomato sauce and overbaked with mozzarella

Dienstag :In Butter gebratenes Zanderfilet mit Knoblauch, in einer Leichten Weißweinsöße an Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse 9,9 €
*Pike-perch fillet roasted in butter, with garlic, in a light white wine sauce
With rosemary potatoes and vegetables*

Gemüselasagne al forno 7,9 €
Vegetariem Lasagne al forno

Mitwoch:Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse 9,9 €
Chicken breast shredded in cream sauce with rosemary potatoes and daily vegetables

Linguine in einer leicht pikanten Tomatensauce mit knoblauch 7,9 €
Linguine in a light spicy tomato sauce with garlic

Donerstag:Gebratene Leber mit roten Zwiebeln an einer Balsamico sauce, 9,9 €
Mit Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
Roasted liver with red onions in a balsamic sauce with rosemary potato and daily vegetables

Bandnudeln mit Paprika ,oliven und roten Zwiebeln in Leichter Sauce mit Parmesan 7,9 €
Tagliatelle with paprika ,olives and red onions in a light sauce with Parmesan

Freitag : Viktoriabarschfilet an einer Basilikum-Pesto-Sauce mit Rosmarin Kartoffeln und Tagesgemüse 9,9 €
Nile perch in a basil pesto with rosemary potatoes and daily vegetables

Risotto mit pilzen in Rahm-Sauce 7,9 €
Risotto with mushroms in cream sauce
Espresso: 1,5€ extra Brotkorb: 1€