

Woche

10.10.- 15.10.

11:30 bis 15:00

Menü: Suppe od. Salat/ Hauptspeise
Menü vegetarisch — 11,00
Menü (Fisch/Fleisch)— 12,00
Hauptspeise vegetarisch - 8,50
Hauptspeise (Fisch/Fleisch) - 9,30
Blattalat oder Suppe — 5,00

Suppe: Kürbiscremesuppe mit Kernöl _G
oder warmer Curry Couscous mit Spinat und
Tomaten _{A,<}

MONTAG

geschmortes Kalb in Wurzelsauce mit
Teigwaren und Petersilie _{A,C,L}

Krautfleckerl mit grünem Salat _{A,C}

DIENSTAG

gebratene Hühnerbrust auf Speckkraut
und Kartoffeln _G

Wildreispfanne mit Kürbisgemüse und
Kräutern _{G,F}

MITTWOCH

gebratenes Lachsfilet auf roten Rüben
Risotto und Kren _{D,G}

warmer Käferbohnsalat mit rotem
Zwiebel, Paprika und Kernöl _{L,P}

DONNERSTAG

orientalische Gemüsepfanne mit Lamm-
faschiertem und Joghurt _{Dip G}

Kichererbsen im Tomatensud mit Kerbel

FREITAG

serbischer Bohneneintopf mit Speck,
Hühnerstreifen und Gewürzjoghurt _{F,L,P}

gegrillte Zucchini mit eingelegtem
Wurzelgemüse und Thymiankartoffeln

A la Carte

11:30 bis 15:30

<u>Karotte gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, und Kräutern <small>H</small>	6,00
<u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) <small>H,L</small>	6,50
<u>Melanzanisalat</u> mit Tomaten Spitzpaprika und frischen Kräutern <small>H</small>	6,50
<u>Hommus</u> : Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüsesticks und Pita br ot (vegan) <small>A,N</small>	6,00
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)	6,10
<u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse <small>A,G</small>	8,00
<u>Fisolen mit gebeiztem Lachsforellenfilet</u> , frischen Kräutern und Gewürzjoghurt <small>D,H,G</small>	12,50
<u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen <small>G,L,N</small>	5,50
<u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min) <small>A,C,G</small>	14,00
<u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce <small>A,C,G,L,M,N</small>	15,00
<u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) <small>A,C</small>	15,00
In Weisswein geschmortes <u>Lamm mit frischem Estragon</u> , grünem Zuckererbsen, dazu Cremepolenta <small>A,C</small>	17,50
<u>Zweierlei Creme Brûlée</u> mit Lemongras-Ingwer und Kardamom, dazu Himbeercoulis <small>C,G</small>	9,00
<u>Gewürzananas mit Sorbet</u> aus Koriander und Minze, dazu Mandelhippe <small>A,G</small>	9,00
<u>Sorbets aus Mango</u> , Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50