

Woche

18.10.- 22.10.

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: Kokos-Karottencremesuppe ^{L,N}
oder Melanzaniasalat mit Frischkäse
und Koriander ^{G,H}

MONTAG

faschierte Laibchen vom Lamm
auf cremigen Paprikalinsen
und scharfer Melone ^{A,P}

Spaghetti mit Kürbisrahmsauce
und Parmesan ^{A,C,G,L}

DIENSTAG

rosa gebratene Steakhütte
mit Pilzrahmsauce
und Rosmarinkartoffeln ^G

Sellerie-Quinoa-Laibchen
auf Petersilcreme ^{A,C,G,L,M}

MITTWOCH

gedämpfte Seelachs-Kräuterrolle
auf Kicherbohnencreme
und Fisolengemüse ^{D,G,F,P}

Kichererbsenragout mit Apfel
und marinierten Kräutern ^{F,H,P}

DONNERSTAG

Hühnercurry mit Basmatireis ^{E,F,L,N,P}

Gemüsegröstl mit Salat
und Chilirahm ^G

FREITAG

Sugo vom Rind
mit Fussili und Petersilie ^{A,C,G}

Kürbisgulasch
mit Serviettenknödel ^{A,C,G,L,P}

A la Carte

11:30 bis 15:30

<u>Karotte gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, und Kräutern ^H	6,50
<u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) ^{H,L}	6,50
<u>Hommus</u> : Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüsesticks und Pita br ot (vegan) ^{A,N}	6,50
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)	6,50
<u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse ^{A,G}	8,00
<u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet ^{D,G}	6,00
<u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen ^{G,L,N}	5,50
<u>Kwerebi</u> : Georgische Teigtaschen mit Erdäpfel-Käsefülle, dazu Salbeibutter (15 min) ^{A,C,G}	15,00
<u>Pitabrot gefüllt</u> mit gebratenen Hühnerstreifen und Gemüse, dazu pikante Adschika-Sauce ^{A,C,G,L,M,N}	15,00
<u>Khinkali</u> : Teigzwirbel mit Fleischfülle (20 min) ^{A,C}	15,00
<u>In Rotwein geschmortes Mattigtaler Lamm</u> , mit karamelisierter Quitte, dazu Cremepolenta ^{G,O}	19,50
<u>Zweierlei Creme Brûlée</u> mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis ^{C,G}	9,00
<u>Winterliches Obst in Rum</u> , dazu Vanilleeis und Mandelhippe ^{G,O}	7,00
<u>Sorbets aus Mango</u> , Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50