

# Woche

## 15.11.- 19.11.

11:30 bis 15:00

Menü: Suppe od. Salat/ Hauptspeise  
Menü vegetarisch – 12,00  
Menü (Fisch/Fleisch)– 13,00  
Hauptspeise vegetarisch - 8,50  
Hauptspeise (Fisch/Fleisch) - 9,50  
Blattalat oder Suppe – 5,00

Suppe: Karfiolcremesuppe  
mit Kräuterjoghurt G, L  
oder Blattsalate mit Ziegenkäse  
und Vanilletomaten G

---

### MONTAG

Hühnerragout mit Basmatireis  
und Petersilie G

geschmortes Wintergemüse  
mit Cremepolenta G

---

### DIENSTAG

gekochtes Schulterscherz  
mit Karotten und Semmelkren A, C, G, L

orientalische Steckrüben  
mit Erbsen-Serviettenknödel A, C, G, P

---

### MITTWOCH

gebratener Amourkarpfen  
im Kürbissud und Kartoffeln A, D

Käsespätzle mit Salat A, C, G

---

### DONNERSTAG

Wildschweingulasch mit Kräuterspätzle  
und Preiselbeeren A, C, G

Risotto mit roten Rüben,  
Kren und Erbsengemüse G

---

### FREITAG

Lasagne al forno vom Rind  
mit Salat A, C, G, L

gebratene Melanzani  
mit Adjikadressing und Bulgur A

# A la Carte

11:30 bis 15:30

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