

Woche 9. bis 13. Mai

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 des Tages

Salat: frischer Kohlrabi-Karottensalat
mit Ruccola und Nüssen L, H

MONTAG

gebratenes Hühnerfilet
auf geschmortem Sommergemüse
und Polenta G, L

Bärlauch-Kimchi
mit Sommergemüse und mediterranem
Polenta G, L

DIENSTAG

geschmorte Hühnerkeule auf cremigem
Ofengemüse und Basmatireis G, L

cremige Linguine
mit Currygemüse und Granatapfel A, C, L

MITTWOCH

Gebratenes Filet vom heimischen Süß-
wasserfisch auf Fenchelgemüse
und Dillkartoffeln A, D, G, L

vegetarische Paella mit kandierten
Cherrytomaten und Zitrusaroma L

DONNERSTAG

faschierte Bällchen
in Kräuterrahmsoupe mit Spargel
und Kartoffelpüree A, C, G, L

Kichererbseneintopf
mit Pilzen und Wurzelgemüse L

FREITAG

rosa gebratene Rinderhüfte
mit Chimichuri, gebratenem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln A, L

orientalische Gemüsepfanne
mit Couscous und Koriander L

A la Carte

11:30 bis 15:30

<u>Karotte gefüllt</u> mit Walnuss, Zwiebel, und Kräutern H	6,80
<u>Melanzanirolle</u> mit Walnussfüllung, frischen Kräutern, Granatapfelkernen und Brot (vegan) H, L	6,80
<u>Hommus</u> : Kichererbsen mit Tahina, mit Oliven, Gemüsesticks und Pita br ot (vegan) A, N	6,80
<u>Georgischer Salat</u> mit Adschikasauce (vegan)	6,80
<u>Khatschapuri</u> : Germteigfladen, mit Mozzarella-Weichkäse A, G	8,00
<u>Rote Rübensalat</u> mit Petersilie, Koriander, Dille und Matjesfilet D, G	6,50
<u>Rote Linsensuppe</u> mit Tahina-Joghurt und Granatapfelkernen G, L, N	5,50
<u>Gegrillte Melanzani</u> mit Adschikapaste, orientalischem Mango-Joghurt und Kräuter- Couscous A, G	16,50
<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>Tschakapuli</u> : geschmortes Mattigtaler Lamm mit frischem Estragon, grünem Spargel und cremiger Polenta A, G, L, O	19,50
<u>Zweierlei Creme Brûlée</u> mit Tonkabohne und Orange, dazu Früchtecoulis c, G	9,00
<u>Griesflammerie</u> mit Fruchtcoulis und Mandelhippe A, C, G, H	8,00
<u>Sorbets aus Mango</u> , Pfirsich und Himbeer, auf frischen Früchten	8,50

