

Woche 20. bis 24. Juni

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: knackiger Selleriesalat mit Apfel
und Ruccola L,M

MONTAG

Geschmortes Lamm mit Zitrone,
frischen Kräutern und Ofenkartoffel o

Linsen-Kokoscurry
mit eingelegten Pilzen
und Tomatenchutney L,P

DONNERSTAG

Gefüllte Hühnerbrust mit Kräutern
und cremigem Gemüserais c,F,L

Geschmorte Karotte auf Frisee,
Walnüssen und Granatapfelkernen H

DIENSTAG

Paillard vom Rind
auf Couscous-Karfiol Taboulet
und Chilimayonnaise A,C,L,ML

Gegrillte Melanzani
mit Sesam, Zitrone und Knoblauch
dazu Bittersalate N

FREITAG

Hühnerfiletstreifen auf Zucchini-
Limettengemüse und Polenta A,G,L

Tagliatelle in Koriander-Orangennage
mit Zuckerschoten und Artischocken A,C,G

MITTWOCH

Pochiertes Saiblingsfilet
auf Kartoffel-Krenpüree
und Wurzelgemüse D,G

Kichererbsen-Tomatenragout
mit grünem Spargel und Koriander P

Reservierungen
gerne telefonisch unter
+43 1 276 51 02

Öffnungszeiten:
Mo-Sa von 8.00 – 23.30, So 9.00 – 15.00,

cafeansari.at

alle Preise in Euro inkl. Mwst.

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 Pitabrot (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

