

Mittagskarte

Montag 15. Oktober - Freitag 19. Oktober von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr



Saiblingsfilet <small>[a,c,d,g,i]</small>	14.00 €
> frisches Saiblingsfilet vom Eisvogel in Molln, auf der Haut gebraten, auf Kürbis-Risotto mit Zuckerschoten und Curryschaum	
Gebratene Nudeln <small>[a,c,g,i]</small>	12.00 €
> gebratene Thai-Nudeln mit Barbarie Entenbrust-Streifen, Julienne-Gemüse, Pilze, Teriyaki-Sauce, Sesam und Ei	
Rindsrouladen <small>[a,c,g,i,j]</small>	13.50 €
> vom Rottaler Wagyu Rind, sanft geschmort, mit kräftiger Sauce und Kartoffelpüree	
Zitronenhähnchen <small>[b,d,e,f,h,i]</small>	10.50 €
> Brust & Keule vom Maishähnchen, in Olivenöl mit Zitrone & Knoblauch gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln und Sourcream	
Kräuter-Risotto <small>[a,c,g,i]</small>	9.00 €
> aus Fregola Sarda, mit geschmorten Kirschtomaten und Büffelmozzarella (vegetarisch) Noch besser mit hauchdünn geschnittenen Coppa-Schinken + 3.00	
Gebackener Blumenkohl <small>[a,c,g,i]</small>	10.50 €
> mit Kichererbsensalat, Baba Ganoush, Kreuzkümmel, Granatapfel und Tahini-Yoghurt (vegetarisch)	

Zu allen Mittagsgerichten servieren wir einen kleinen Beilagensalat oder unsere Tagessuppe.

Tagessuppe oder Beilagensalat extra klein 2.00€ / groß 3.20€



Wir stehen für regionale Qualität die man schmeckt!