LUNCHMENÜS | 08.-12.04.

ANNO 13null1
RESTAURANT & LOUNGE

MONTAG

Spargelcremesuppe mit Croûtons und Bärlauch-Öl

+++

Klassische Rinderroulade
mit Muskat-Spätzle und Thymian-Karotten

Oder mit Blumenkohl und Käse gefüllte
Nudeltaschen an mariniertem Wildkräutersalat

DIENSTAG

Gebackenes Schweinerücken-Steak mit mediterranem
Pfannengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Oder Penne Arrabiata
mit pikanter Kirschtomate und Parmesanspänen

+++

Crème von zweierlei Valrhona-Schokolade mit Minze

MITTWOCH

Gebeizter Fjord-Lachs mit Wildkräutern & Bärlauchcreme

+++

Würziges Putengeschnetzeltes
mit Langkorn-Reis und sautiertem Blumenkohl

Oder cremiges Waldpilz-Risotto
mit gebratenem Spargel und mariniertem Rucola

DONNERSTAG

Cremesuppe von Kartoffel und Bärlauch

+++

Schweine-Rollbraten mit kräftiger Sauce,
Brüssler Sprossen und Petersilien-Kartoffeln

Oder mit Couscous und Schafskäse gefüllte
und gratinierte Zucchini-Schiffchen

FREITAG

Pikante Fischvariation
mit Knoblauch-Kartoffeln und buntem Gemüse

Oder würziges Gelbe-Linsen-Curry
mit Koriander, Ingwer und roten Zwiebeln

+++

Gebackenes Schokoladenküchlein & marinierte Beeren

Preis pro Person, pro Menü: 17,50€