

Kulinarischer Kalender 15.08. – 24.08.2018
„Zauberhafter Genuss aus dem Orient“

Als Aperitif empfehlen wir ein Glas

„Apfel-Minze-Cocktail“, alkoholfrei	0,15 l	3,90 €
...aufgespritzt mit einem Schuss Prosecco	0,15 l	4,50 €

Vorspeise und Suppe

Bunter Sommersalat in Linsen-Koriander-Vinaigrette mit gebackenen Falafel-Bällchen		8,90 €
	...als Hauptgericht	11,90 €
Fruchtig-scharfe Curry-Rahmsuppe mit Garnelen		5,90 €

Hauptgerichte

Gebratenes Gemüseallerlei mit Kichererbsen in pikanter Erdnuss-Kokos-Soße, dazu Basmatireis		11,80 €
Maishendlbrüstchen mit Pflaumen, Datteln und Feigen in orientalischer Soße geschmort, dazu Brokkoli-Gemüse, glacierte Karotten und Mandelreis		16,50 €
Marokkanisches Lammragout mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Aprikosen, Gemüse-Couscous und grünem Bohnensalat mit Zwiebeln und Minze		17,50 €
Medaillons vom Seeteufel mit Garnelen im Pakora-Teigmantel gebacken auf Tomaten-Auberginen-Ragout, dazu Joghurt-Dip		21,00 €

Dessert

Joghurt-Creme mit Walnusseis, Honig, Datteln und Aprikosen		6,90 €
--	--	--------

Liebe Freunde, liebe Gäste,

vom 25.08. – 11.09.2018 sind wir im Betriebsurlaub.
Ab Mittwoch, den 13.09. starten wir dann bestens erholt kulinarisch mit
„Schwammerl - köstliche Schätze aus dem Wald“.