

MONTAG

„Mediterranes Cordon bleu“
gefüllt mit getrockneten Tomaten und
Mozzarella an Ratatouille dazu Risotto

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel
auf Gemüseragout

DIENSTAG

Gefüllte Entenkeule
auf Cognac-Pfeffersauce
dazu Prinzessbohnen
und Kartoffelrösti

Vegetarisch

Mit Schafskäse gefüllte Zucchini
auf Tomatensauce dazu Couscous

MITTWOCH

„Kalbsragout Marengo“
mit Champignons, Silberzwiebeln, Herzcroutons
dazu Mandelbroccoli und Reis

Vegetarisch

Tofu Geschnetzeltes
mit Shiitake Pilzen
frischem Gemüse und Sprossen
in Erdnusssauce dazu Vollkornreis

DONNERSTAG

Geschlossen

FREITAG

Wels Filet in einer Bärlauch-Kruste
auf Zitronenschaum mit Mangoldgemüse
und Polenta

Vegetarisch

Linsenbratling mit Ananas und Käse überbacken
an Spargelragout dazu Tomaten Bulgur

SAMSTAG

Putensteak mit Spargel
und Bärlauch-Hollandaise überbacken
an frischem Blattspinat dazu Fettuccine

Vegetarisch

Aubergine mit Gemüseragout gefüllt
und Sauce Béchamel überbacken
an Ebly

SONNTAG

Schweinefilet mit Parmaschinken*
und Salbei umwickelt auf Grappa-Jus
dazu gemischtes Gemüse vom Markt
und römische Gnocchi

*Mit Natriumnitrit

Vegetarisch

Hausgemachte Spargel-Lasagne
mit Käse überbacken

LUNCHBUFFET

24,50 € p.P. inkl. Tafelwasser
von unserer Wasser-Bar

Salatbuffet, zwei Hauptgänge
Vorspeise & Dessert laut Tageskarte