

Kulinarischer Kalender vom 18.01. – 29.01.2017
„Lachs und Zander, edel und facettenreich“

Salat und Suppe

Winterliche Salatauswahl in Granatapfel-Vinaigrette mit gebackenen Zanderstückchen und Limetten-Schmand	9,50 €
...als Hauptgericht	14,80 €
Apfel-Meerrettich-Cremesuppe mit Räucherlachs-Nockerl	5,20 €

Hauptgerichte

Piccata vom Zanderfilet im Parmesan-Kräuterei-Mantel gebraten auf Tomatensoße mit Spaghetti in Basilikum-Pesto und einem gemischtem Salat	17,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf bunter Paprika-Pfefferrahmsoße mit Brokkoli-Gemüse, Karotten und gebackenem Kartoffelallerlei	17,80 €
Soufflierte Lachsschnitte mit feiner Räucherlachs-Farce auf Prosecco-Sahne, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	19,50 €
Lachsfilet und Riesengarnelen mit Paprika, Oliven und Tomaten in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten auf Zucchini-Risotto, dazu ein Feldsalat mit Schafskäsewürfel und Croûtons	21,50 €

...und außerdem gibt`s noch:

Vegetarische Wirsingroulade mit feiner Gemüsefüllung auf leichter Tomaten-Sahne, dazu Schüttelbrot-Gnocchi in Salbeibutter mit geriebenem Bergkäse	12,80 €
...ergänzt mit einem gebratenem Zanderfilet	18,50 €

Dessert

Ananas in heißem Karamell mit Sahne und Vanilleeis	6,50 €
--	--------

...und ab dem 01.02.2017 lautet unser kulinarisches Motto
 „Scharf und süß – Chili und Schokolade“