

# Mittagskarte

---

**Unser Vorschlag:  
ein 2 Gänge Menü für nur € 17,50**

Als Vorspeise:

**Feines Rehrückenfilet, eingelegt mit Pilzen und Preiselbeeren in Senf-Honigmarinade, auf Feldsalat (kalt)**

(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Zart rosa gebratene Lammhüfte mit Parmaschinken und Rhabarber in Marsalasaucе, dazu Gemüsebeilage**

(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Filet vom Kabeljau in Sesamöl gebraten, serviert auf würzigem Spinat-Linsengemüse, dazu Salatbeilage**

(als Einzelgericht € 12,50)

## Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

**Toskanische Fischsuppe mit viel Gemüse verfeinert**

€ 5,80

**Knackiger gemischter Salat mit Artischocken und Schafskäse**

€ 8,50

**Fusilli (Nudeln)**

**mit Scampi und Aubergine, verfeinert mit frischer Minze**

€ 9,80

**„Pasta al forno“**

**mit Kalbfleisch und Spargel im Ofen überbacken**

€ 9,80

**Medaillons vom Schweinefilet in der Parmesan-Eihülle,  
mit Spargel und Strauchtomaten in Butter gebraten,  
dazu Kartoffelgratin**

€ 14,50

**Dessertvariation " Cavallino rosso "**

€ 5,-

\*\*\*\*\*

**Als Alternative zum Wein :**

**Bioapfelsaft "WEIROUGE" aus Südtirol**

**100% Apfelsaft ohne Zucker und Konservierungsstoffe,  
perfekt zum Essen**

**0,2 l. € 3,90**

**Flasche 0,75 € 14,50**