

- TAGESMENÜ -

- MONTAG 15€ -

VORSPEISE

- Ziegenkäse Salat
- Makkaroni bolognese
- Kalte Gemüsesuppe 'Gazpacho'

HAUPTGERICHT

- Steak mit Beilage
- Cheeks Schweinefleisch
- Tintenfische vom Blech

DESSERT

- Joghurt Granita
- Apfelkuchen
- Hausgemachtes Eis
- Banane mit Schokoladensoße

- FREITAG 17€ -

VORSPEISE

- Italienska gourmet fürskost med tomat
- Tagliatelle mit Garnelen und Tintenfisch
- Auberginen-Pudding mit Sardellen Soße

HAUPTGERICHT

- Entrecôte vom Kalb
- Hähnchen auf dem Cava
- Lachs vom Blech

DESSERT

- Avocado mit Schokolade Mousse
- Schokoladencrepe
- Zitroneneis
- Obstsalat

- DIENSTAG 15€ -

VORSPEISE

- Salat aus Tomaten, Zwiebeln und Thunfisch
- Cannelloni mit Fleisch
- Reis a la cubana

HAUPTGERICHT

- Hähnchen aun dem Ofen
- Schweinefleisch mit grüner Pfeffer Soßen
- Cordon Bleu Stockfisch et Garnelen

DESSERT

- Weißer Schokoladencoulant
- Stracciata Tasse
- Pudding
- Obst der Saison

- SAMSTAG 17€ -

VORSPEISE

- Meeresfrüchtecocktail
- Thunfisch Tartar mit Avocado
- Miesmuscheln nach Fischerart

HAUPTGERICHT

- Reis mit der Tinte vom Kalamar
- Gebratenes Kalbsmedaillon
- Gegrillt Gelbschwanzfunder

DESSERT

- Ferrero Rocher Kuchen
- Karottenkuchen
- Mangomousse mit Joghurt
- Obst der Saison

- BROT, WASSER UND WEINGLAS -



- TAGESMENÜ -

- MITTWOCH 15€ -

VORSPEISE

- Saisonale suppe
- Rigatoni mit Spinat und Garnelen
- Stockfisch pudding mit Romesco Soßen

HAUPTGERICHT

- Kaninchen
- Cordon Bleu von der Schweinelende
- Seehecht vom Blech

DESSERT

- 3 SchokoladenTasse
- Panna cotta
- Hausgemachtes Eis
- Obst der Saison

- SONNTAG 17€ -

VORSPEISE

- Katalanischer Salat
- Thunfisch cannellonis
- Tellmuscheln

HAUPTGERICHT

- Fideua (Nudelpaella)
- Hähnchen mit Garnelen
- Gegrillt Seezunge

DESSERT

- Tiramisu
- Katalanische Cremespeise
- Eis
- Erdbeeren mit Sahn

- BROT, WASSER UND WEINGLAS -

