



HABELHAFTER MITTAG 23.04. - 26.04.2019 von 12:00 bis 15:00 Uhr €

Vorspeisen zur Wahl

Kartoffelsuppe, Speck Potato soup, bacon	G,L
Rote Betesuppe, Kernöl Beetroot soup, pumpkin seed oil	G,L,Vgn

Hauptgänge zur Wahl

Bärlauchreiskrem, gebratener Spargel Wild garlic risotto, fried asparagus	G,V
Gemüsemaultaschen, Basilikumstampf, Tomaten Vegetable ravioli, pesto, tomatoes	L,Vgn
Gedünstetes Rotbarschfilet, Aubergine, Zucchini, Tomate, Reis Steamed ocean perch filet, mediterranean aubergine-zucchini ragout, rice	G
Gebratenes Zanderfilet, Rosmarinsosse, Ofengemüse, Sonnenweizen Fried pike perch filet, rosemary sauce, oven vegetable, Ebly	
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“, Rösti Pork ragout „Zurich style“, potato roesti	
Rindertafelspitz, Meerrettichsosse, Bohnen, Karotten, Kartoffeln Prime boiled beef, horseradish sauce, beans, carrots, potatoes	

Nachspeisen zur Wahl

Obstsalat, Minz-Joghurt Fruit salad, mint yoghurt	G,V
Rote Grütze, Vanillesosse Red fruit jelly, vanilla sauce	G,V

Als 2 - Gänge Menü	inklusive Kaffee	13,0
Als 3 - Gänge Menü	inklusive Kaffee	15,0

WEINE ZU MITTAG:

2018 Roth, Weissburgunder QbA, trocken, Happenbach, Württemberg Exotische Aromen, spritzig-frisch mit eingebundener Säure	0,1	3,5
2015 Thorsten Krieger, Sankt Laurent QbA, trocken, Rhodt, Pfalz Aromen von reifer dunkler Waldbeere, im Holzfass elegant, mit weichen Tanninen	0,1	3,5