

INIGO

Wochenkarte Salon – 21. bis 27. Mai 2018

TÄGLICH BIS 14 UHR UM NUR €7,50 INKLUSIVE TAGESSUPPE!
EVERY DAY UNTIL 2 PM FOR JUST € 7,50 INCLUDING SOUP OF THE DAY!

Allergene / Allergens:

A Gluten / *gluten*, **B** Krebstiere / *crustaceans*, **C** Eier / *eggs*, **D** Fisch / *fish*, **E** Erdnüsse / *peanuts*, **F** Soja / *soy*, **G** Laktose / *lactose*, **H** Schalenfrüchte / *tree nuts*, **L** Sellerie / *celery*, **M** Senf / *mustard*, **N** Sesamsamen / *sesame seeds*, **O** Sulfite / *sulfites*, **P** Lupinen / *lupines*, **R** Weichtiere / *mollusks*

So lange der Vorrat reicht. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Preise inkl. Abgaben und Steuern.
While stocks last. Subject to changes and mistakes. Prices include all taxes and fees.

Montag, 21.5.2018

Menü 1: Topfen-Polentaauflauf mit heißer Waldbeerensauce / Sweet casserole of curd and polenta served with forest berry sauce
ACG

Menü 2: Kalbsrollbraten mit Kräuterreis und Karottengemüse / Rolled veal roast with herbed rice and carrot vegetables
AGL

Dienstag, 22.5.2018

Menü 1: Majoranfleisch vom Rind mit Hörnchen und Salat / Chopped and braised beef with marjoram, served with pasta and salad
ACGL

Menü 2: Champignonomelette mit Petersilerdäpfel und Salat / Mushroom omelet with parsley boiled potatoes and salad
ACGL

Mittwoch, 23.5.2018

Menü 1: Moussaka mit Tsatsiki / Casserole of minced meat, courgettes and potatoes, served with garlic cucumber yogurt dip
ACGL

Menü 2: Gemüselaiochen mit Wurzelsauce und Salat / Vegetable loaves with root vegetable sauce and salad
ACGLO

Donnerstag, 24.5.2018

Menü 1: Gebackener Camembert mit Salzerdäpfel, Preiselbeeren und Salat / Deep-fried camembert with salt boiled potatoes, cranberries and salad
ACGOP

Menü 2: Putenroulade mit Jasminreis und Salat / Turkey roulade with jasmin rice and salad
AEGLO

Freitag, 25.5.2018

Menü 1: Gebackenes Seehechtfilet im Weinteig mit Erdäpfel-Vogersalat und Sauce Tartare / Deep-fried pike perch in wine batter, served

Menü 2: Topfenknödel mit Karamellsauce / Curd dumplings with caramel sauce
ACGH

Samstag, 26.5.2018

Menü 1: Gebratene Knackwurst mit Dillrahmerdäpfel /
Fried knackwurst with dill cream potatoes
AGLM

Menü 2: Brokkolisoufflé mit leichter Käsesauce und
Salat / Broccoli soufflé with light cheese sauce
and salad
ACLO

Sonntag, 27.5.2018

Menü 1: Gebratene Hühnerbrust mit Penne und
Tomaten-Olivensauce / Fried chicken breast
filet served with pasta and tomato olive sauce
ACL

Menü 2: Cremiges Risotto mit Austernpilzen, Parmesan
und Salat / Creamy risotto with oyster
mushrooms and Parmesan, served with salad
GL