

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 28. April

Menü 1: Karotten-Kürbisroulade mit Apfelrotkraut ^{ACG}

Carott-pumpkin strudel with apple-red cabbage

Menü 2: Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Kräutersauce mit Jolloreis ^G

Grilled chickenfilet at herb sauce with Jollorice

Dienstag, 29. April

Menü 1: Spargelstrudel mit Avocado-Hollandaise und Erdäpfeln ^{ACG}

Asparagusstrudel with avocado Hollandaise and potatoes

Menü 2: Spanferkelbraten mit Jungkrautsalat und Serviettenknödel ^{ACGMO}

Suckling pig roast with cabbage and dumplings

Mittwoch, 30. April

Menü 1: Pilzrisotto mit gegrillten Kräutertomaten ^{GO}

Risotto with mushrooms and grilled herb tomatoes

Menü 2: Cordon bleu mit Spargelfülle und Petersilerdäpfeln ^{ACG}

Cordon bleu filled with asparagus and parsley potatoes

Donnerstag, 1. Mai

FEIERTAG – GESCHLOSSEN/CLOSED

Freitag, 2. Mai

Menü 1: Kichererbsenbällchen auf Gemüsesauce dazu Basmatireis ^{ACGL}

Chickpea balls with vegetablesauce and Basmati

Menü 2: Weisses Hechtfilet gebacken mit mediterranem Erdäpfelsalat ^{ACDGM}

Deep-fried white hake with potatoesalad

Menü 1/ vegetarisch; mit Tagessuppe: 11,50 € // ohne Suppe: 10,50 €

Menü 2/ Fleisch; mit Tagessuppe : 12,50 € // ohne Suppe: 11,50 €

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,00 €

Menüs auch zum mitnehmen – Aufpreis Take Away Geschirr € 0,60