

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 16. Juni

Menü 1: Gnocchi „Sorrentina“ in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken ^{ACG}

Gnocchi Sorrentina in tomatosauce with mozzarella gratinated

Menü 2: Gebackenes Hühnerfilet in Kürbiskernpanade dazu Erbsenreis ^{ACG}

Deep-fried chicken filet in pumpkinseed cover with pearice

Dienstag, 17. Juni

Menü 1: Quinoa-Salat mit Tomaten, Avocado und Koriander-Ingwerdressing

Quinoa salad with tomatoes, avocado and coriander-ginger dressing

Menü 2: Schweinsschopfbraten mit Knödel und Jungkrautsalat ^{ACGMO}

Roast from pork neck with dumplings and cabbage salad

Mittwoch, 18. Juni

Menü 1: Schwammerl à la creme mit Serviettenknödel ^{ACGO}

Mushrooms à la creme with dumplings

Menü 2: Geschmorte Rosmarin-Kalbsroulade mit glacierten Karotten und Püree ^{GO}

Braised rosemary-veal roulade with glazed carrots and puree

Donnerstag, 19. Juni

FEIERTAG – GESCHLOSSEN / CLOSED

Freitag, 20. Juni

Menü 1: Brokkoli-Käselaiabchen mit Buttenusskürbispüree ^{AG}

Broccoli-cheese loaves with butternutpumpkin puree

Menü 2: Gebackener Seehecht mit Petersilerdäpfeln und Sauce Remoulade ^{ACDGM}

Deep-fried hake with parsley potatoes and sauce Remoulade

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

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

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,00 €

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