

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 30. Juni

Menü 1: Quinoa-Detox Salat mit Rotkrautstreifen, Orangen und Avocado

Quinoa salad with red cabbage, oranges and avocado

Menü 2: Rindsgeschnetzeltes mit Eierschwammerl dazu Tagliatelle ^{ACGLMO}

Beef ragout with chanterelles and noodles

Dienstag, 1. Juli

Menü 1: Gebratene Erdäpfelnudel-Gemüsepfanne mit Grana und Basilikum ^{ACG}

Fried potato noodles with vegetables, Grana and basil

Menü 2: Faschierter Braten mit Gemüsefüllung dazu Erdäpfelpüree ^{ACGM}

Roast of minced meat filled and vegetables with potato puree

Mittwoch, 2. Juli

Menü 1: Asia Glasnudelsalat mit Paprika, Gurken und Sojasprossen ^F

Glass noodles salad with bell-peppers, cucumbers and bean sprouts

Menü 2: Tandoori Hühnerspieße auf Gemüsebulgur ^A

Tandoori chicken spits with vegetable bulgur

Donnerstag, 3. Juli

Menü 1: Gemüselaibchen mit Karottenpüree ^{CGL}

Vegetable loaves with carrot puree

Menü 2: Schweinskotelette mit Paprikagemüse und Reis

Pork chop with bell-pepper ragout and rice

Freitag, 4. Juli

Menü 1: Wassermelonen-Papaya Carpaccio mit Balsamico-Creme und Tomaten Couscous ^A

Watermelon-papaya carpaccio with balsamico and tomato couscous

Menü 2: Gebackenes Seehechtfilet mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare ^{ACDG}

Deep-fried hake filet with parsley potatoes and sauce Tartare

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