

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 9. März

Menü 1: Gemüsestrudel mit warmer Basilikumsauce ^{ACGL}

Vegetable strudel with warm basil sauce

Menü 2: Putengeschnetzeltes mit Gemüse dazu Tagliatelle ^{ACG}

Turkey ragout with vegetables and noodles

Dienstag, 10. März

Menü 1: Gebackener Butternusskürbis mit Dip und Chinakohlsalat ^{ACG}

Deep-fried butternut pumpkin with dip and Chinese cabbage salad

Menü 2: Geschmortes Rindfleisch „Hubertus Art“ mit Serviettenknödel ^{ACGMO}

Braised beef “Hubertus style” with dumplings

Mittwoch, 11. März

Menü 1: Blattspinatnockerl mit Schafskäse und Jungzwiebel ^{ACG}

Gnocchi with leaf-spinach, sheepcheese and young onion

Menü 2: Gebratene Hühnerkeule auf Ofengemüse dazu Erdäpfel ^L

Fried chicken leg at stove vegetables with potatoes

Donnerstag, 12. März

Menü 1: Shiitakepilzsauce mit Grießschnitte und Sakurakresse ^{ACG}

Shiitake mushroom sauce with a semolina slice and Sakura cress

Menü 2: Schweinsroulade mit Gemüsefüllung dazu Reis ^L

Pork roulade filled with vegetables, rice

Freitag, 13. März

Menü 1: Reis-Käsekroketten mit Schwarzwurzel-Karottengemüse ^{ACG}

Rice-cheese croquettes with salsify-carrot vegetables

Menü 2: Gebackener Seehecht in Kürbiskernpanade mit Erdäpfel-Vogerlsalat ^{ACDGM}

Deep-fried hake in pumpkinseed cover with potato-field salad

Menü 1/ vegetarisch; mit Tagessuppe: 12,90 € // ohne Suppe: 11,90 €

Menü 2/ Fleisch; mit Tagessuppe : 13,90 € // ohne Suppe: 12,90 €

Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,50 €

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