

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 13. April

Menü 1: Überbackene Palatschinken mit Gemüse-Bechamelfüllung
dazu Blattsalat ^{ACG}

Gratinated pancakes stuffed with vegetables and bechamel, lettuce

Menü 2: Rindsragout „Esterhazy Art“ mit Spätzle ^{ACGMO}

Beef ragout „Esterhazy style“ with gnocchi

Dienstag, 14. April

Menü 1: Faschierte Sellerielaiabchen mit Kürbis-Kokospüree ^{ACGL}

Minced celery loaves with pumpkin-cocos puree

Menü 2: Putenbrust mit Bärlauchtagliatelle und glacierten Karotten ^{ACG}

Turkey breast with ramson pasta and glazed carrots

Mittwoch, 15. April

Menü 1: Bärlauch Ravioli mit Frischkäse-Zitronensauce ^{ACG}

Ramson ravioli with fresh cheese-lemon sauce

Menü 2: Naturschnitzel vom Schwein mit Champignonsauce und Reis ^{AG}

Fried pork escalope in mushroom sauce with rice

Donnerstag, 16. April

Menü 1: Wokgemüse mit Sesam und Basmatireis ^N

Wok vegetabales with sesame and basmatirice

Menü 2: Italienisches Cordon bleu mit Petersilerdäpfel ^{ACG}

Italian Cordon bleu with parsley potatoes

Freitag, 17. April

Menü 1: Spinat-Bärlauchknödel mit Pilzragout ^{ACG}

Spinach-ramson dumplings with mushroom ragout

Menü 2: Gebackenes weißes Hechtfilet mit Erdäpfel-Radieschensalat ^{ACDGM}

Deep-fried hake with potato-radish 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