

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 20. April

Menü 1: Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebelringen ^{ACG}

Cheese spaetzle with strong cheese and onion rings

Menü 2: Gekochtes Rindfleisch mit Bärlauchkartoffeln und Apfelkren ^{GLM}

Boiled beef with ramson potatoes and apple horse-radish

Dienstag, 21. April

Menü 1: Erdäpfel-Gemüseroulade mit Apfel-Rotkraut ^{ACGL}

Potato-vegetable roulade with apple red cabbage

Menü 2: Putenspieße auf Kürbispolenta dazu Kräuterdip ^G

Turkey spits with pumpkin polenta and herb dip

Mittwoch, 22. April

Menü 1: Risotto mit Spargel und Grana ^{GLO}

Risotto with asparagus and Grana

Menü 2: Gebackenes Schweinskotelett mit Erbsenreis und Jungkrautsalat ^{ACGO}

Deep-fried pork chop with pea rice and cabbage salad

Donnerstag, 23. April

Menü 1: Gebratene Schupfnudeln mit Frühlingsgemüse und Sakurakresse ^{ACGL}

Fried potato noodles with vegetables and Sakura cress

Menü 2: Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Butterkartoffeln ^G

Bell-peppers stuffed with minced meat at tomato sauce, potatoes

Freitag, 24. April

Menü 1: Veganer Reiseintopf mit Paprika, Tomaten, Tofu und Cashews ^{FH}

Vegan rice stew with bell-peppers, tomatoes, tofu and cashews

Menü 2: Gebackenes Seehechtfilet mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare ^{ACDGM}

Deep-fried hake with parsley potatoes and sauce Tartare

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