

INIGO

Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

Montag, 19. Oktober

Menü 1: Champignons à la creme mit Gemüseknödel ^{ACGL}

Mushrooms à la creme with vegetable-dumplings

Menü 2: Holstein Schnitzel mit Sardellen, Spiegelei und Bratkartoffeln ^{CD}

Holstein escalope with anchovies, a fried egg and fried potatoes

Dienstag, 20. Oktober

Menü 1: Süßkartoffel-Kichererbseneintopf mit Korianderdip und Brot ^{AG}

Sweet potato-chickpea stew with coriander dip and bread

Menü 2: Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Kräutersauce mit Jollof Reis ^G

Grilled chicken breast on herb sauce with Jollof rice

Mittwoch, 21. Oktober

BIS CA. 14:30 UHR NUR WENIGE SITZPLÄTZE VERFÜGBAR!

Menü 1: Gemüsestrudel mit warmer Basilikumsauce ^{ACGL}

Vegetable strudel with warm basil sauce

Menü 2: Spanferkelbraten mit Jungkrautsalat und Serviettenknödel ^{ACGMO}

Suckling pig roast with cabbage salad and bread dumplings

Donnerstag, 22. Oktober

Menü 1: Bulgur Auflauf mit Ratatouille und Kressejoghurt ^{ACG}

Bulgur casserole with ratatouille and cress yogurt

Menü 2: Faschierte Laibchen mit Schafskäsefüllung dazu Erdäpfelpüree ^{ACGM}

Meat loaves filled with sheep cheese, potato puree

Freitag, 23. Oktober

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

Leaf-spinach gnocchi with Feta and spring onions

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

Breaded deep-fried hake 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