

PreysingGarten

Wochenkarte

vom 9.10 bis 15.10.2017

Unsere Weinempfehlung:
Chianti Classico 2013 aus Castello di Albola
Fl. 0,75 l **42,-**

Warmes, frisch aufgebackenes Olivenbrot mit Olivenöl **4,00**

Bruschette mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch, fein aufgeschnittenem
Parmaschinken, Parmesan und eingelegtem Hokkaido-Kürbis **6,80**

Kichererbsen-Kürbiscreme-Suppe mit Honig und Räucherlachs **7,20**

Bunte Herbstsalate mit rosa gebratener Entenbrust vom Grill,
mariniertem Hokkaido-Kürbis mit Schafskäse und Cocktail-Tomaten **14,80**

Spaghetti Scampi **15,40**

Spaghetti alla checca in pikanter Weißweinsauce
mit frischen Tomatenwürfeln, Rucola und Knoblauch **9,80**

Pizza 4 formaggi mit Rucola, frischen Tomatenscheiben
und fein aufgeschnittenem Bresaola **10,90**

Hausgemachte Pasta Mista in würziger, leicht pikanter Weißweinsauce mit Pesto Rosso,
Auberginenwürfel, Zwiebeln und feinen Pecorinohobel **13,20**

Tagliatelle in Cognac-Rahmsauce mit zarten Kalbfleischstreifen, frischen Pfifferlingen,
Lauchringen und frischen Kräutern **13,20**

Hausgemachte Lasagne mit Blattspinat, Lachs und Kürbis gefüllt, im Ofen mit
Mozzarella überbacken, dazu bunte Blattsalate vom Markt **13,80**

Kürbis-Kichererbsen-Curry mit Ingwer, Kokosmilch und Lauch und
Putenbrust vom Grill mit gerösteten Kürbiskernen, dazu Wild-Langkornreis **14,80**

Kalbsrouladen mit Schafskäse und getrockneten Tomaten gefüllt,
in leichter Zitronen-Bratensauce, dazu Kartoffelpüree mit frischem Schnittlauch
und Rucolasalat mit Parmesanhobel **17,80**

Frisches Seeteufelsteak vom Grill in leichter Limetten-Prosecco-Sauce
mit Butterkartoffeln und rotem Paprika-Gemüse **19,20**