

PreysingGarten

Wochenkarte

vom 08.11. bis 14.11.2017

Unsere Weinempfehlung:
Chianti Classico 2013 aus Castello di Albola
Fl. 0,75 l 37,-

Warmes, frisch aufgebackenes Olivenbrot mit Olivenöl 4,00

Süße Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Pesto Rosso 8,50

Rucola-Radicchio-Salat mit marinierten Meeresfrüchten und zwei Spießchen mit Kirschtomaten, Babymozzarella und Basilikum 15,20

Bunte Herbstsalate mit pikantem Hokkaido-Kürbis, Mozzarellasticks und Frühlingsröllchen an hausgemachtem süß-saurem Chili-Dressing 14,80

Spaghetti Scampi 15,40

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

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt, in cremiger Kürbis-Mascarpone-Sauce mit Hokkaido-Kürbis-Würfel, frischem Basilikum und Tomaten 14,80

Bacon-Beef-Burger mit bayrischem Rinderhack, Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten und Speck, dazu Pommes und ein kleiner gemischter Salat 15,80

Buntes Gemüse aus dem Wok in scharfem rotem Thai-Curry mit frischem Koriander, dazu Yakitori-Spieße vom Grill und Edel-Basmati-Reis 15,50

Cordon bleu aus paniertem Putenmedaillons mit Honigschinken und Emmentaler gefüllt, in der Pfanne in Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat 16,70

Ofenfrische Entenkeule aus dem Ofen in Orangensauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut 16,50

Babycalamaris und Scampi vom Grill in feiner Kräuter-Hummersauce mit Lauchringen und Tomatenwürfeln, dazu in Salbeibutter geschwenkte Tagliatelle und Parmesan 17,50