

PreysingGarten

Wochenkarte

vom 14.05. bis 20.05.2018

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

Olivenöl aus eigener Produktion Fl. 0,5 l **9,50**

Warmes, frisch aufgebackenes Olivenbrot mit Olivenöl **5,00**

Bruschette mit marinierten Tomatenwürfeln, grünem Spargel,
Lachsterrine und Avocadospalten **6,90**

Frischer Büffelmozzarella auf einem Bett aus Rucola mit Strauchtomaten,
marinierten Artischocken, grünem griechischem Spargel und frischem Basilikum **15,80**

Bunter Frühlingssalat mit paniertem Ziegenkäsetaler vom Grill an Honigmarinade mit
frischen Avocadospalten, Honigmelone, gerösteten Kürbiskernen und Walnüssen **16,80**

Spaghetti Scampi **15,80**

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

Hausgemachte vegetarische Pasta Mista in Bärlauch-Pesto
mit griechischem grünem Spargel, Kirschtomaten und Parmesanhobeln **15,50**

Hausgemachte Lasagne aus feinem Kalbshack mit Mozzarella im Ofen überbacken,
dazu ein kleiner gemischter Salat **14,70**

Risotto in saftiger Weißweinsauce mit weißem Schrobenauser und grünem griechischem
Spargel und bunten Gemüwestreifen der Saison **16,80**

Weißer Schrobenauser Spargel an Sauce Hollandaise mit einem in Butter gebratenem
paniertem Schnitzel vom Kalb und Frühlingkartoffeln **18,80**

Putenmedaillons vom Grill in hausgemachter Mango-Curry-Sauce
mit gegrilltem Antipasto-Gemüse und Rosmarinkartoffeln **17,20**

Frisches Wolfsbarschfilet vom Grill in Prosecco-Limetten-Sauce
mit Julienne-Gemüse und Risotto **17,80**