

PreysingGarten

Wochenkarte

Vom 09.01.19 bis 15.01.2019

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

Pürierte Linsensuppe mit Putenwiener 7,60

Thunfisch Carpaccio auf einem Bett aus Rucola an Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette mit marinierten Tomatenwürfeln und rotem Pfeffer 14,60

Bunter Wintersalat mit rosa gebratener Entenbrust vom Grill, Hokkaido-Kürbis, hausgemachten Polenta-Ecken und Preiselbeersauce 15,80

Spaghetti Scampi 15,80

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

Hausgemachte vegetarische Pasta Mista in hausgemachter Bärlauch-Pesto mit frischen Champignons, Tomatenwürfeln und Parmesanhobeln 14,80

Fettucchine in cremiger Cognac-Rahmsauce mit Rinderlendenstreifen, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern, Kirschtomaten und Parmesanhobeln 14,60

Hausgemachte Lasagne mit Lachsmedaillons, Pilzen und Blattspinat gefüllt in cremiger Aurorasauce im Ofen überbacken, dazu bunt gemischte Blattsalate 15,20

Buntes Gemüse aus dem Wok in scharfem rotem Thai-Curry mit frischem Kabeljaufilet vom Grill, Kokosmilch, frischem Koriander und Basmati-Reis 15,50

Rosa gebratene Rinderlende vom Grill in würziger Rotweinsauce mit frischen Kräutern, dazu Ratatouille-Gemüse und Bratkartoffeln 18,60

Kross gebratenes Zanderfilet vom Grill mit frischem Kokos-Blattspinat und geröstetem Sesamreis mit Frühlingszwiebeln 17,80