

Unsere Mittagskarte von 12.00 – 15.00 h

Mittagsmenu bis 17. Juni 2012

Halber Maine-Hummer mit Frühlingsgemüse in Limonen-Arganöl-Vinaigrette
oder

Apfel-Sellerie-Schaum mit gebratenen Entenfilets

~~

**Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Choron, weißem Spargel und
Kartoffelroulade**

~~

Karamelltörtchen mit Erdbeer-Rhabarberragout und Vanilleeis

Menu mit Vorspeise € 39,00 / Menu mit Suppe € 34,50

Mittagsmenu ab 18. Juni 2012

Cinco-Jotas Iberico Schinken mit Knoblauchbrot und Tomate

oder

Gazpacho Andaluz mit gebratenem Rotbarbenfilet

~~

**In Safran geschmorte Maishähnchenkeule und rosa gebratene Lamnuss
mit papas arrugadas und Mocho verde**

~~

Spanische Dessertvariation 181

Menu mit Vorspeise € 39,00 / Menu mit Suppe € 34,50

Vorspeisen

Kleiner Rohkostsalat mit gerösteten Nüssen	€ 7,50
„Caesar's Salad“: Romanasalat mit Maishähnchenbrust, Sardellen, Parmesan und Croûtons	€ 14,00
Cinco Jotas Iberico Schinken mit geröstetem Knoblauchbrot, Tomate und Oliven	€ 16,00
Carpaccio vom Angus Rind mit Trüffelremoulade und Tête de Moine	€ 18,00
Halber Maine-Hummer mit Frühlingsgemüse in Limonen-Arganöl-Vinaigrette	€ 21,00

Suppen

Rinderconsommé mit Grießnocken und Gemüsestreifen	€ 6,00
Bärlauchschaumsuppe mit Pilzroyal und hausgeräucherter Entenbrust	€ 6,50

Hauptspeisen

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Spargelragout und Kirschtomaten	€ 16,50
Kalbsfleischpflanzerl mit cremigem Kartoffel-Lauchgemüse und Schalottenjus	€ 15,50
Kalte rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbouquet	€ 16,00
Backhendl von der Maispoularde mit Kartoffel-Vogerlsalat und getrüffelter Mayonnaise	€ 17,50
Kalbsrahmgulasch mit Kohlrabigemüse und Kräuterspätzle	€ 19,50

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Choron,
weißem Spargel und Kartoffelroulade € 26,00

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Kartoffel-Rettichpüree
und Champagnersauce € 25,00

Für unsere Kleinen

Pasta mit Tomaten- oder Bolognesesauce € 7,00

Gebackene Hähnchenbrust mit Pommes € 9,00

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce € 6,50

Bananentörtchen mit weißem Schokoladeneis
und exotischem Fruchtkompott € 9,50

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne € 7,50

Waldbeerbecher

Joghurt-Himbeer- und Mascarpone-Waldbeereis mit Waldbeeren und Sahne € 9,00

Erdbeerbecher

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Sahne € 9,00

Eiskaffee

Kaffee, Vanilleeis und Sahne € 7,50

... für die „Kleinen“: lustiger bunter Kindereisbecher € 4,50

Kuchen

Stück Kuchen oder Torte € 4,20

Heiße Getränke

Haferl Kaffee € 4,20

Haferl Cappuccino € 4,80

Latte Macchiato € 4,50

Haferl Milchkaffee € 4,80

Espresso € 3,00

Doppelter Espresso € 4,80

Heiße Schokolade € 4,00

Haferl Tee € 4,00

Pfefferminz, Kamille, Sommerbeere

Darjeeling Royal Second Flush

Earl Grey Premium

Grüntee Asia Superio