

S P E I S E N K A R T E

Vom 3.9. – 24.9.2018

Tomatensuppe mit gebratener Chorizo
5,60

Gemelli mit Lachs und Garnelen in Pernod-Rahm
13,40

Penne mit gebratener Putenbrust, Chorizo, getrockneten
Tomaten, Oliven, Rucola & geriebenem Schafskäse
12,60

Rigatoni mit Spinat & gerösteten Pinienkernen in Gorgonzola-Sauce
10,90

Hähnchenbrustfilet in leichter Weißwein-Sauce
mit getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan
15,60

Schweinemedallions in grüner Pfeffer-Sauce
16,20

Lachsfilet gefüllt mit Spinat & Shrimps in Safran-Sud
16,80

Zanderfilet vom Grill mit Pommery-Senf-Sauce
17,90

Frischer Fisch vom Grill gefüllt
mit frischen Kräutern und Knoblauch
Tagespreis

Crema Catalana
4,30

Mandel-Vanille-Creme mit marinierten Waldfrüchten
6,40

„Frida Bianco“
Apulien, Italien 2017
Strohgelber Weißwein mit
Aromen von Pfirsich & Aprikose

0,2l	7,50
0,5l	18,50
0,75l	28,00

frabio