

MENÜ

VORSPEISE

Tomatencreme mit Basilikum

Asiatisch marinierter Räucherlachs an Salat
von gelben Rettich

Pastrami Törtchen mit Chimichurri

Baby Blattsalate mit Tomaten
Balsamic Orange Dressing

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Hähnchenbrustfilet mit Zitronenbutter,
buntem Gemüse und Erbsen Orzo Risotto
oder

Riesengarnelen mit Tomaten-Vinaigrette, Blattspinat,
Tomaten und Linguine-Nudeln
oder

Unsere vegetarische Spezialität in Bio Qualität
Rotes Linsen Dal mit Blattspinat

KÄSE

Mölltaler Almkäse | Bauerngouda mit rotem Pesto |
Camembert

AUS DEM BROTKORB

Brot | Brötchen | Butter

DESSERT

Kokosnuss Törtchen mit Mango

Kaffee | Tee | Digestif

ERFRISCHUNG

Muffin

IMBISS

Saisonale Blattsalate mit Gurken, Tomaten
und Himbeer Dressing

Currywurst in pikanter Tomaten Curry Sauce

Himbeertörtchen mit Holunder und Pistazien

Brot | Brötchen | Butter

Kaffee | Tee | Digestif

MENU

STARTER

Tomato cream with basil

Asian style marinated smoked salmon with yellow radish salad

Pastrami tartlet with chimichurri

Baby greens salad with tomatoes
Balsamic orange dressing

MAIN COURSE

Chicken breast fillet with lemon butter,
colorful vegetables and pea orzo risotto

or

King prawns with tomato vinaigrette, spinach leaves,
tomatoes and linguine pasta

or

Our vegetarian speciality in organic quality
Red lentil dal with spinach leaves

CHEESE

Mölltaler alpine cheese | farmer's gouda with red pesto | camembert

FROM THE BREAD BASKET

Assortment of breads | Butter

DESSERT

Coconut tartlet with mango

Coffee | Tea | Digestive

REFRESHMENT

Muffin

IMBISS

Seasonal greens with cucumber and tomatoes

Raspberry dressing

Grilled sausage in tomato curry sauce

Raspberry tart with elderberry and pistachios

Bread | Roll | Butter

Coffee | Tea | Digestive