

Brigantinus-Mittagstisch

Montag, 19. November 2018

Lightline	Ziegenkäsescheiben gratiniert mit Thymian und Honig auf Fenchel-Tomaten-Ragout	€ 8,50
Tages II	"Piccata Milanese" von der Hähnchenbrust, in Ei-Parmsan-Hülle gereicht auf tomatisierten Spaghetti mit frischem Basilikum <i>Menü II wahlweise mit Salat oder Suppe</i>	€ 8,90

Dienstag, 20. November 2018

Lightline	Herbstliche Salatvariation an weißem Balsamico-Vinaigrette umlegt von rosa gebratenen Entenbruststreifen	€ 8,50
Tages II	Rinderhüftsteak mit kräftiger Jus und Karottengemüse, dazu gebratene Kartoffeltaler <i>Menü II wahlweise mit Salat oder Suppe</i>	€ 8,90

Mittwoch, 21. November 2018

Lightline	Ofenkartoffeln an Sour Cream-Dip serviert an mariniertem Rucola und geräuchertem Lachs	€ 8,50
Tages II	"Alpenländisches Bauerngröstl" mit Speck, Leberwurst, Zwiebeln, Spiegelei und Kartoffeln <i>Menü II wahlweise mit Salat oder Suppe</i>	€ 8,90

Donnerstag, 22. November 2018

Lightline	Cannelloni mit Spinat-Ricotta Füllung -im Pfännle serviert- in Tomatensauce gebacken	€ 8,50
Tages II	Sauerbraten an Rosinenjus gereicht mit Rosenkohl und Kartoffelknödel <i>Menü II wahlweise mit Salat oder Suppe</i>	€ 8,90

Freitag, 23. November 2018

Lightline	Gebratene Maishähnchenbrust mit Chili-Ingwer-Sauce serviert auf Junglauch und Kürbisgemüse	€ 8,50
Tages II	Gegrilltes Saiblingsfilet an Dijon-Senfsauce dazu Marktgemüse und Basmati Duftreis <i>Menü II wahlweise mit Salat oder Suppe</i>	€ 8,90

Montag - Freitag
von
11:30 - 14:30 Uhr