

Brigantinus-Mittagstisch

von Montag bis Freitag 11:30 Uhr – 14:30 Uhr

Montag, 25. September 2017

Lightline **Gefüllte Kartoffel mit mediterranem Gemüse**
dazu reichen wir Thymian-Dip **8,50 €**

II Gegrillte Tranche vom Norweger Lachs
serviert mit Rote Beete- Kartoffelragout
wahlweise Salat oder Suppe zu Menü II **8,90 €**

Dienstag, 26. September 2017

Lightline **Pastinaken-Apfel-Feldsalat mariniert in Honig-Dressing**
umlegt mit gebratenen Scheiben von der Rinderhüfte **8,50 €**

II Hausgemachte Frikadellen an Champignonrahmsauce
auf grünen Tagliatelle
wahlweise Salat oder Suppe zu Menü II **8,90 €**

Mittwoch, 27. September 2017

Lightline **Kürbisstrudel mit Quitten-Kompott**
an Fenchel-Orangen-Salat **8,50 €**

II Gesiedete Scheiben von der Ochsenbrust
mit Meerrettichsauce und Boullionkartoffeln
wahlweise Salat oder Suppe zu Menü II **8,90 €**

Donnerstag, 28. September 2017

Lightline **Gefüllte Zucchini mit Kirschtomatenragout und Fetabrösel**
serviert mit Kichererbsen- Pfannkuchen **8,50 €**

II Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust an Kräutersauce
dazu rote Beluga- Linsen
wahlweise Salat oder Suppe zu Menü II **8,90 €**

Freitag, 29. September 2017

Lightline **Rauke-Pfifferlings-Salat mariniert in Cranberry- Balsamico Dressing**
mit gebratenem Köhlerfilet **8,50 €**

II Scaloppine vom Kalb
auf cremigem Kartoffel-Lauch Ragout
wahlweise Salat oder Suppe zu Menü II **8,90 €**

Gerne können Sie zu unseren Lightline-Gerichten auch einen Salat oder eine Suppe zu je 3,00 € dazubestellen.

Brigantinus
EVENT.GASTRONOMIE



Bodensee-Menü

von Montag bis Freitag 11:30 Uhr – 14:30 Uhr

Kartoffelcremesuppe
mit Speck und Croutons

Gebratene Rinderleber " Berliner Art"
mit Schmorzwiebeln
und glacierten Apfelspalten
serviert mit luftigem Kartoffelpüree

Rote Grütze
mit Vanillesauce

*statt des Desserts können Sie
auch einen Espresso wählen*

14,50 €

Dazu empfehlen wir :

Spätburgunder
Staatsweingut Meersburg – Bodensee, Baden

0,2l 5,20 €