

VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Dienstag, den 05.03. bis Freitag, den 08.03.2019

Vorspeisen

marinierter Vogerlsalat mit Roter Beete
gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

oder

mariniertes Tomaten-Carpaccio mit Rucola
eingelegter Mozzarella und Basilikum-Pesto

oder

Schaumsuppe von der Honigkarotte mit Ingwer
Sprossen-Gemüse

Hauptspeisen

rosa Milchkalb mit Butter-Spinat und Koriander
glacierte Urkarotte mit Honig, Rosmarin-Kartoffeln

oder

in Kräutern und Olivenöl gebratenes Filet vom Seesaibling
Safran-Tomaten-Polenta, Frühlingsgemüse

oder

hausgemachte Pasta mit Gemüse und Knoblauch
Tomaten und Wurzelgemüse, Parmesan, knusprige Petersilie

Dessert

Verwalters süßes Schmankerl
Vanille-Panna-Cotta mit eingelegten Marillen und Schoko-Espuma

oder

„Michis Klassiker“
ofenfrische Birnen-Tarte, Apfelkompott
cremigtes Eis

Menü in 3 Gängen: € 29,60

Weinempfehlung 2015 Morillon „Klassik“
Weingut Frauwallner, Südsteiermark
Glasweise € 5,50