

VERWALTERS FRISCHMARKT-LUNCH

von Dienstag, den 11.06. bis Freitag, den 14.06.2019

Vorspeisen

Thunfisch-Tatar mit Schnittlauch und Koriander
Melonenkaltschale und Minze

oder

Sommersalate mit Ochsentomaten und Pesto
gebratene Pilze

oder

„Gazpacho“ – kalte Gemüsesuppe
Gartengemüse, Tomaten und Olivenöl

Hauptspeisen

Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Tomaten-Carpaccio
Basilikumpesto und Sommer-Pfirsich, Curryreis

oder

Gebratene Lachsforelle mit Sesam
marinierter Rahm-Gurkensalat und Schnittlauchkartoffeln

oder

Penne mit Tomatenragout, Sommerkräuter
gebratenes Gartengemüse, Olivenöl, Parmesan

Dessert

„Verwalters süßes Schmankerl“
Topfen-Holunder-Mousse mit Honig
marinierte Erdbeeren, Minzpesto

oder

„Verwalters Klassiker“
gerührter Eiskaffee mit cremigem Espuma

Menü in 3 Gängen: € 29,60

Weinempfehlung 2017 Grüner Veltliner „Kreutles Federspiel“
Weingut Knoll, Wachau - Niederösterreich
Glasweise € 6,80