

Lunch Menu

Süppchen nach Tagesangebot

oder

Kleiner gemischter Blattsalat
mit Balsamicovinaigrette



Paniertes Seelachfilet
mit Möhrengemüse & Schnittlauch und Parmesan-Polenta

oder

Geschnetzeltes Putenbrustfilet
mit Pfannengemüse und Brätlingen

oder

(vegetarisch)

Bandnudeln
mit buntem Sommergemüse und Ziegenfrischkäse



Aprikosen-Bisquitcreme mit Crumbles

Menü 2 Gänge € 15,40

Menü 3 Gänge € 19,50

Mittagskarte

Vorspeise

Starter

Geeistes Kirschtomatensüppchen
mit Basilikumsorbet und Olivenöl

9,-

*Iced cherry tomato soup
Basil sorbet and Olive oil*

Hauptgerichte

Main dishes

Gebratene Black Tiger Garnelen & Calamaretti mit Salzzitronen-Chutney
sommerliche Blattsalate & Balsamicovinaigrette

23,-

*Black tiger prawns & Calamaretti in salty lemon chutney
Seasonal leaf salads in balsamic vinaigrette*

Regenbogenforelle im ganzen gebraten mit Mandel-Petersilien-Butter
dazu geschmorte Salatherzen mit Senfkörnern & Balsamico

24,-

*Whole trout in Parsley butte with sliced almonds
Braised green salad with mustard seeds and Balsamic*

Milchkalbsbäckchen in Thymianjus geschmort
mit grünen Bohnen & Lauchzwiebeln auf Kartoffelcreme

28,-

*Veal cheeks stewed in thyme jus
Green beans & spring onions with potato mash*

Filetsteak vom irischen Hereford Weiderind mit Pfeffersauce
Grüne Bohnen mit Lauchzwiebeln & Thymianbrätlinge

32,-

*Irish fillet of beef steak & pepper sauce
Green beans, spring onions and thyme potatoes*

18-06-24

Besuchen Sie uns auch im Internet! www.falderhof.de

HOTEL • RESTAURANT • FEIERN & FESTLICHKEITEN • TAGUNGS- UND SEMINARRÄUME