

Lunch Menu

Süppchen nach Tagesangebot

oder

Kleiner gemischter Blattsalat
mit Balsamicovinaigrette



Gebratenes Zanderfilet
mit buntem Sommergemüse und Kräuter-Kartoffelpüree

oder

Rinderfiletspitzen
mit Sesamkarotten und Reis

oder

(vegetarisch)

Fetakäse aus dem Ofen
mit mediterranem Gemüse und Brätlingen



Weißer Mascarponecreme
mit Aprikosen-Thymian-Ragout

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 auf Ananas-Chutney
Sommerliche Blattsalate & Balsamicovinaigrette

24,-

*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
Sautierte Pfifferlinge mit Lauchzwiebeln & Thymianbrätlinge

32,-

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

18-09-09

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

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