

Café FLOWER

WOCHENKARTE

Mittagsmenü vom 11.01. - 15.01. 2021

zum Mitnehmen

Menü Hauptgang to go 8,90

Hauptgang mit Suppe oder Dessert to go 9,90

Montag

Erbisencremesuppe mit Speck und Zwiebeln oder Apfeltaler in Butterschmalz gebacken, Zimtzucker
Gebratene Thainudeln mit Hühnchenbruststreifen, Wintergemüse, Paprika, Sojasprossen, geröstete Erdnüsse
oder

Hausgemachte Allgäuer Käsespätzle mit Almkäse, Röstzwiebeln und Rucola-Feldsalat

Dienstag

Erbisencremesuppe mit Speck und Zwiebeln oder hausgemachter Zitronenkuchen
Naturgereiftes Matjesfilet auf Apfelspalten, Essiggurken und Frühlingszwiebeln in Sauerrahmsauce mit
Petersilienkartoffeln
oder

Hausgemachte Spargel-Tagliatelle mit Blattspinat-Ziegen-Frischkäsesauce, Rucola und geriebenem Parmesan

Mittwoch

Karotten-Kokossuppe mit frischem Ingwer oder hausgemachter Zitronenkuchen
Medallions von der Schweinelende auf Rotweinsauce mit hausgemachtem Kartoffel-Erbsenpüree, Röstzwiebel,
Würibiskernöl
oder

Wildkräuter-Reispflanzerl auf geschmortem Wintergemüse mit würzigem Tomatensugo, geriebenem Parmesan und
frischen Kräutern

Donnerstag

Selleriecremesuppe mit Sesanöl oder hausgemachter Milchreis mit Sauerkirschen
Hausgemachte Bärlauch-Tagliatelle mit gebratenem Speck, Sahne, Rucola und geriebenem Parmesan
oder

Hausgemachte Buchweizen-Pfannkuchen gefüllt mit knackigem Wintergemüse und Zucchini, auf geschmolzenen
Tomaten dazu Feldsalat mit getrockneten Tomaten

Freitag

Kartoffelcremesuppe mit Majoran oder hausgemachter Milchreis mit Sauerkirschen
Indisches Gewürzhähnchen auf knackigem Wintergemüse, Paprika und grünen Bohnen, mit Duftreis und geröstetem
Sesam
oder

Hausgemachte Kartoffelnudeln in Butterschmalz gebraten, auf glaciertem Weißkraut, Karotten und gelbe Beete,
geriebener Parmesan und Mohn

**Weiterhin Bieten wir Euch unsere hausgemachten Marmeladen, Pesto, Pasta, Ravioli
ganz neu
Suppen im Weckglas an**



**WIR WÜNSCHEN
Guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten