

TAGESGERICHTE - PLAT DU JOUR

Montag 17.07.17

Tomatencremesuppe mit Croutons ^a	4,50
Friedberger Bratwürste mit Kraut und Kartoffelpüree ^g	7,90
Lachsspieß mit Salat ^d	7,90
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in leichter Kräuter-Weißweinsauce, mit Tagliatelle ^a	10,80

Dienstag 18.07.17

Tomatencremesuppe mit Croutons ^a	4,50
Indisches Fischcurry mit Reis und Gemüse ^d	7,90
Friedberger Bratwürste mit Kraut und Kartoffelpüree ^g	7,90
Gnocchi mit Pesto, Walnüssen, Pinienkernen, frisch gehobeltem Parmesan, kleiner Salat ^a	9,80

Mittwoch 19.07.17

Tomatencremesuppe mit Croutons ^a	4,50
Mariniertes Schweinenackensteak mit Bratkartoffeln	7,50
Gnocchi mit Pesto, Walnüssen, Pinienkernen, frisch gehobeltem Parmesan, kleiner Salat ^a	9,80
Gemüse-Thai-Curry mit Reis	7,90



VORNEWEG

• Tomatencremesuppe mit Croutons ^a	4,50
• Karotten-Ingwersuppe	4,50
• Bruschetta (Geröstetes Baguette mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan) ^{a,g}	5,80
• Crostini (Geröstetes Baguette mit verschiedenen Belägen u.a. Parmaschinken, Pesto Genovese) ^{a,g}	6,50
• Tomate-Mozarella (Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum) ^{a,g}	7,90

HEUTE

• Wurstsalat von der Lyoner ^{a,g}	7,90
• Schweizer Wurstsalat ^{a,g}	8,90
• Gemüse süß-sauer mit Reis	7,90
• Wrap mit Grillgemüse, Schafskäse und Salat ^{g,a}	7,90
• Fleischküchle mit Kartoffelsalat ^{a,c}	7,90
• Kässpätzlen mit geschm. Zwiebeln u. kl. Salat ^{a,c,g}	8,90
• Falafel auf Grillgemüse mit Gemüsedip, kleiner Salat und Fladenbrot ^{a,c,g}	9,80
• Schweinebraten in Dunkelbiersauce, mit Serviettenknödel und Krautsalat ^a	9,50
• Schweineschnitzel „Wiener Art“, Kartoffelsalat ^{a,c,g}	9,80
• Hähnchen TANDOORI: mit gebratenem Reis, dazu Minzdip und Naan-Brot (mit Knoblauch oder Butter) ^a	10,80
• Rumpsteak, Ofenkartoffel, Crème fraîche, Kräuterbutter, kleiner Salat ^g	16,80
• Samosas (gefüllte indische Teigtaschen) mit Koriander-Dip und pikantem Gurkensalat ^a	9,80

DESSERT

• Kaiserschmarrn mit Apfelmus (klein: 6,50) ^{c,g,a}	8,50
• Kleine Sünden im Glas: Mango Lassi ^{NEU} oder Schokomousse mit frischer Minze ^g oder Panna Cotta ^g oder Indischer Milchreis ^g	2,50
• Kleiner Käseteller mit Feigensenf	6,50

LECHFLIMMERN

Mo, 17.07.2017

Kino 1 | Lion

Kino 2 | Hidden Figures

Di, 18.07.2017

Kino 1 | Die Schöne und das Biest

Kino 2 | Mein Blind Date mit dem Leben

Mi, 19.07.2017

Kino 1 | European Outdoor Film Tour 2017

Kino 2 | Tschick

Do, 20.07.2017

Kino 1 | Das unerwartete Glück der Familie Payan

Kino 2 | swa Kurzfilmnacht

Fr, 21.07.2017

Kino 1 | Die Schöne und das Biest

Kino 2 | Nocturnal Animals

Sa, 22.7.: Programmheft
Lechflimmern Teil 2
als Beilage in der AZ!

• Chili con Carne (vom Rind), Brotkorb ^{j,c,a}	7,90
• Knabberteller mit Oliven, Nüssen, Chips u.a. ^b	3,90
• Schale Oliven und Schafskäse ^g	4,50
• Käseteller Thalia: eine Auswahl feiner Käsesorten, Feigensenf, garniert mit Früchten, dazu Brotkorb ^{g,a}	9,50
• Kleiner Käseteller mit Feigensenf ^{g,a}	6,50
• Italienische Salami mit Oliven und Brotkorb ^{a,j}	5,50
• Bruschetta (Geröstetes Baguette mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan) ^{a,g}	5,80
• Knoblauchbaguette	4,50
• Brotkorb ^{a,k}	2,50

Zutaten und Stoffe, die Allergien auslösen können: a) Glutenhaltiges Getreide; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfite; m) Lupinen; n) Weichtiere; Unsere Pasta wird ohne Eier aus Hartweizengrieß gefertigt.

SPEISEKARTE

• SPRITZ mit Weißwein oder mit Prosecco	5,50
• HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Minze	5,50
• LILLET BERRY Lillet blanc, Schweppes, Russian Wild Berry	5,90
• RAMAZZOTTI ROSATO	5,90

SALATE

• Kleiner Beilagensalat	4,50
• Tomate-Mozarella (Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum) ^{a,g}	7,90
• Gemischter Salatteller mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Oliven	9,90
• Salatteller „Fitness“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Obst	11,90
• Salat mit in Soja-Honig glasierten Steaks von der Rinderhüfte, Kräutercroutons, frisch gehobeltem Parmesan, Chili-Balsamico-Dressing	12,80

Salatsauce können Sie selber wählen:
Joghurtdressing, Balsamicodressing oder Essig und Öl

ORIGINAL FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

• Elsässer Flammkuchen: Speckstreifen, Zwiebel ^a	8,90
• Flammkuchen Tessin (vegetarisch) Tomaten, Mozarella, Rucola ^a	8,90
• Flammkuchen „spezial“: Lachs und Lauchzwiebel ^{a,d}	9,80
• Flammkuchen „Indien“ (scharf): in Curry marinierte Hähnchenbruststreifen, Mangos und Lauchzwiebel ^a	9,80
• Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Thymian-Honig ^{a,g}	9,80
• Flammkuchen Thunfisch, roten Zwiebeln und frischem Chili ^{a,d}	9,80
• ... jede zusätzliche Beilage	0,80

Da wir alle Gerichte in Topf und Pfanne frisch zubereiten kann die Wartezeit etwas länger sein. Sollten Sie es eilig haben, sprechen Sie mit unseren MitarbeiterInnen. Für Fragen zu Zusatzstoffen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne mit Unterlagen und weiteren Informationen zur Verfügung. Bei vielen Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine kleine Portion. ++ Keine Kartenzahlung ++