

TAGESGERICHTE - PLAT DU JOUR

Montag 20.05.19

Hausgebeizter Lachs mit Rösti, Salatbouquet ^{a,d}	9,50
Gemüse Gnocchi mit Pesto und Salat ^a	9,50
Lachs-Lasagne, dazu ein Salat ^{a,g,d}	10,90
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Karottengemüse ^{a,g}	12,90
Samosas (indische Teigtaschen mit Rinderhack od. vegetarisch), dazu ein pikanter Salat & 2 Dips ^a	11,50

Dienstag 21.05.19

Hausgebeizter Lachs mit Rösti, Salatbouquet ^{a,d}	9,50
Kartoffel-Spinat-Auflauf, dazu ein Salat ^g	8,90
Fleischküchle mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln ^{a,c,g}	9,50
Lachs-Lasagne, dazu ein Salat ^{a,g,d}	10,90
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Karottengemüse ^{a,g}	12,90
Samosas (indische Teigtaschen mit Rinderhack od. vegetarisch), dazu ein pikanter Salat & 2 Dips ^a	11,50

Mittwoch 22.05.19

Hausgebeizter Lachs mit Rösti, Salatbouquet ^{a,d}	9,50
Süßkartoffelauflauf mit Feta und Pinienkernen, dazu ein Salat ^{g,h}	9,50
Rinderleber "Berliner Art" mit Kartoffelpüree ^g	9,80
Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Karottengemüse ^{a,g}	12,90
Samosas (indische Teigtaschen mit Rinderhack od. vegetarisch), dazu ein pikanter Salat & 2 Dips ^a	11,50

DOLCE VITA

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (klein: 6,50) ^{c,g,a}	8,50
Tiramisu ^{g,c}	4,50
Kleine Sünden im Glas: Panna Cotta aus der Kaffeebohne ^g oder Halua (süße Karotten mit Kokos, Milch ^g und Reis) oder Schokomousse mit frischer Minze ^g oder Indischer Milchreis ^g	2,50
Eingelegte Oliven, Schafskäse, Nussmischung ^{e,h}	4,90
Käseteller mit Feigensenf ^{a,g}	7,50

Täglich frischer Schrobenshausener

SPARGEL

- Spargelcremesuppe mit Croutons ^a 5,50
- Spargelsalat mit gerösteten Pinienkernen ^h 8,90
- Portion Spargel im Kräuterpfannkuchen mit Meerrettich-Sauce ^{a,g} 14,50
- Portion frischer Schrobenshausener Spargel mit Butter und Kartoffeln ^g 13,50
 - mit Sauce Hollandaise ^g + 1,50
 - mit gem. Schinken (Wacholder- & Parmaschinken) + 4,50
 - mit kleinem Schnitzel „Wiener Art“ ^a + 5,50
 - mit kleinem Lachssteak + 8,50
 - mit kleinem Rumpsteak und Kräuterbutter ^g + 9,50

DIESE WOCHE

- Karotten-Ingwer-Kokossuppe, dazu Brotkorb von Cumanum ^a 5,90
- Chili con Carne (vom Rind), dazu ein Brotkorb von Cumanum ^a 7,90
- Crostini (Geröstetes Baguette mit Parmaschinken, Räucherlachs, Pesto Genovese) ^{a,g} 6,90
- Kässpatzen mit geschmelzten Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat ^{a,g} 9,50
- Falafeln mit Hummus, Auberginen und eingelegtem Gemüse, dazu Naanbrot ^a 9,80
- Wrap mit Grillgemüse, Schafskäse und Salat ^{a,g} 9,80
- Gemüse-Curry mit Reis, dazu ein Salat 9,80
- Gebratener Ziegenkäse mit Grillgemüse und Blattsalaten (Honig-Senf-Vinaigrette) ^g 12,50
- Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurken-Salat ^{a,c} 10,80
- Thai Curry mit Garnelen, Reis und Gemüse ^b 12,50
- Hähnchen TANDOORI mit gebratenem Reis, dazu Minzdip und Naanbrot ^a 13,50
- Rumpsteak mit Rösti und Bohnengemüse ^{a,m} 17,90

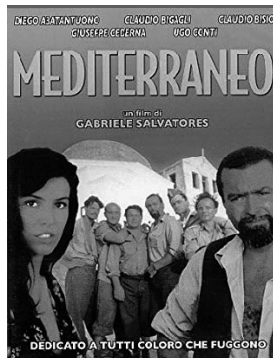


Vorpremiere am Fr, 7.6.19
um 21.00 Uhr, Thalia



Nach einer
wahren Geschichte

NUR EINE FRAU



CINEMA ITALIANO

In Kooperation mit dem
Sprachenzentrum der
Universität Augsburg,
Abteilung Italienisch.

Dienstag 21. Mai 2019, 18.00 Uhr:

MEDITERRANEO

Italienische Originalfassung
mit italienischen Untertiteln.

Zutaten und Stoffe, die Allergien auslösen können: a) Glutenhaltiges Getreide; b) Schalentiere; c) Eier; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfit; m) Lupinen; n) Weichtiere;

Unsere Pasta aus Hartweizengries beziehen wir
von der traditionellen Nudelmanufaktur Gragnano bei Neapel. Keine Kartenzahlung.

SPEISEKARTE

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

SALATE

- Beilagensalat (saisonal) 4,90
- Spargelsalat mit gerösteten Pinienkernen 8,90
- Großer gemischter Salatteller 11,50
mit gebratenen Lachsstückchen ^d
- Salat Fitness mit gebratenen 12,50
Hähnchenbruststreifen, Obst
- Gebratener Ziegenkäse mit Grillgemüse und 12,50
Blattsalaten (Honig-Senf-Vinaigrette) ^{g,j}
- Salat mit gegrillten Streifen von der Rinder- 13,50
lende, Kräutercroutons, frisch gehobeltem
Parmesan (Chili-Balsamico-Dressing) ^g

FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

- Original Elsass: mit Speckstreifen & Zwiebel ^{a,g} 9,50
- Flammkuchen „Spargel“ 9,80
mit Parmaschinken und Artischocken ^a
- Tessin: (vegetarisch) mit Tomaten, 9,90
Mozzarella, Rucola ^{a,g}
- Flammkuchen mit Ziegenkäse, Walnüssen 9,90
und Thymian-Honig ^{g,h}
- Lachs: mit Lachs und Zwiebeln ^{a,d,g} 9,90
- Indien: (scharf) in Curry marinierte Hähnchen- 9,90
bruststreifen, Mangos und Zwiebeln ^{a,g}
- jede zusätzliche Beilage 1,00