

M32 Dinner Menü

VORSPEISEN

Pulpo und Calamari auf Gemüse Aioli und Erbsenkresse	20.00
Sommerlicher Salat mit karamelierten Ziegenkäse und Schmortomaten	19.00
Gebeitzter Saibling mit Avocado und Spargel	20.00
Veggie: Mousse vom Schmorpaprika mit Pesto und Parmesan	19.00

SUPPEN

Fenchel-Limetten Suppe	10.50
Tomatige Fischsuppe mit Spinatblättern	12.50

PASTA UND ZWISCHENGERICHT

Getrübete Ricottaravioli in Gemüsesugo, Parmesan und Kräuterpesto	21.00/26.00
Hasugemachte Ricottagnocchi mit Tomatenpilzragout	21.00/26.00

HAUPTSPEISEN

Kohle Fischfilet auf Spargel in Safranbutter gebraten	38.00
Beiriedschnitte vom Black Angus mit Grillgemüse	39.00
Fillet vom Atterseehecht auf Risotto von Zetra Zitrone und Kerbel	32.00
Gegrillte Lammkoteletts mit Pimento de Padron	39.00
Geschmorte Melanzane auf griechischem Minzejoghurt und Tahina	24.00
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	28.00

Gedeck: Hausgemachtes Dukkah mit großartigem Sauerteigbrot von Joseph Brot pro Person 3.00
Gebäck extra 1,20

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen **nur tischweise** ausstellen können.

Wichtige Informationen zu den Allergenen - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften-EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011-Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.