

LUNCH MENU

TUESDAY, JUNE 8TH TO SATURDAY, JUNE 12TH
11.30 A.M. TO 2.30 P.M.

CREAM OF PEA-ASPARAGUS SOUP ^{GLO}

OR

LEAF SALAD „PRIMAVERA“ ^{LO}

...

MEDAILLONS OF PORC FILLET ^{AGLO}

Raw ham “San Daniele” | Sage-Beans | Roasted polenta cubes

OR

GRILLED FILLET OF SALMON ^{ADGLO}

Fregola Sarda | Cougette | Capers | Dried tomatoes

OR

BAKED CANNELLONI ^{ACGLO}

Leaf spinach | Tomatoes | Baked with mozzarella

2 COURSES Euro 14.50

SOUP OR SALAD Euro 5

PASTA / MAIN COURSE Euro 13

Informationen

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid & Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeiten haben. Unser Küchenchef wird gerne darauf Rücksicht nehmen.

Information

ALLERGENS

A Cereals containing gluten, B Crustaceans, C Eggs, D Fish, E Peanuts, F Soybeans, G Milk, H Nuts, L Celery, M Mustard, N Sesame seeds, O Sulphur dioxide and sulphites, P Lupin, R Molluscs

These are indicated if the designated substances or resulting products are included as an ingredient in the final product.

Please inform our service staff if you have any food intolerances. Our chef will show consideration for all special requests.