

Speisekarte

Suppen (soup)

Toskanische Tomatensuppe mit gegrillten Zucchinis Scheiben
- Tomato soup with Zucchini -
6,90 €

Kleinigkeiten

Bunter Salatteller der Saison
mit Balsamico Dressing und Cerealien
4,50 €



Schweizer Wurstsalat
reich garniert mit Brot serviert
5,90 €



Bauernomelett
mit Salatbeilage
6,50 €



Strammer Max
mit Schinken oder Salami und Salatbeilage
7,00 €



Schlemmer Krüstchen, 2 kleine Schweineschnitzel auf Brot,
mit Champignons und Sc. Hollandaise überbacken,
an kleiner Salatgarnitur
7,90 €

Dessert

Erdbeer- Balsamico- Parfait im Baumkuchenmantel
- strawberry balsamico Parfait -
6,70 €



Kleine Käseplatte mit frischem Obst
- Small cheese board with fresh fruits -
8,00 €

Speisekarte

Fisch / Fleisch & Pasta

Tintenfischsalat nach Art des Hauses mit Aioli-dip und Kräuterbaguette
- *Calamari salad with Garlic dip and baguette* -

8,20 €



Mit Knoblauch- Spinat gefülltes Schweinesteak
an bunten Penne in Gorgonzola Sauce
- *stuffed pork steak with spinach and penne pasta in gorgonzola Sauce* -

14,80 €



Mit Tee geräucherte Entenbrustscheiben
auf Curry Wirsing und Reiströsti
- *Tee smoked duck breast with Curry Savoy cabbage and fried rice* -

16,80 €



Rosa gebratene Lammscheiben
an Rote Beete Carpaccio und Polenta-Kroketten
- *pan roasted slices of lamb with red roots carpaccio and fried polenta* -

15,60 €



Gebratene Gambas und Wolfsbarschfilet
an warmem Spaghettisalat und Balsamico- Beerendressing
- *Pan roasted black tiger prawn and sea bass
with Spaghetti salad and berries Vinaigrette* -

18,30 €

Speisekarte

La Verdure Speciality

Argentinisches Roastbeef im Ganzen zubereitet und in Tranchen serviert
- selected Argentina roast beef -

Lady's Cut
120g mit Salatbeilage
- for light eaters with Mixed greens -

13,50€

*

House Cut
200g mit Mini Rösti und Gemüse der Saison
*- for an excellent dinner with Market vegetables
and pan browned potatoes -*

17,60€

*

Hunter's Cut
300g mit geschmorten Zwiebelringen und grünem Pfeffer,
dazu servieren wir Rösti und Gemüse der Saison
*- for a perfect meal with braised onion rings, pan browned potatoes
and Market vegetables -*

24,50€

unser Wein Empfehlung :

2007	Lunzer Blaufränkisch Weingut Heinrich Lunzer Burgenland herrlich reifer Wein, ein Genuss zum Steak	0,75l	€ 26,80
------	---	-------	---------