

Menu 1

Salat der Saison,
eingelegtes & frisches Gemüse,
Kalamata-Oliven an feiner Vinaigrette-Sauce

Herzhafte Tomatensuppe mit hausgemachten Pesto und frischem Basilikum
oder
Carpaccio vom Rind

Beef „Stroganoff“, Rindergeschneitztes in körniger Dijonsenf-Sauce, Salzkartoffeln
und Gemüse der Saison

oder

Argentinisches Steak an Kartoffelpuree „Aligot“, Gemüse der Saison
Herzhafte Kräutersauce

Dessert des Tages, Espresso 27.90 €

Menu 2

Salat der Saison,
eingelegtes & frisches Gemüse,
Kalamata-Oliven an feiner Vinaigrette-Sauce

Fischsuppe mit frischen Fischfilets, Meeresfrüchten an hausgemachtem Pesto

Variation von Fischfilets an Olivenöl und Zitronensaft, Stampfkartoffeln und
Gemüse der Saison

oder

Jumbo Gambas in Schale oder geschält in Weisswein - Olivenöl - Sauce an frischen
Kräutern und sautiertem Gemüse

Desserts des Tages, Espresso 29.90€



FALKEN
Landgasthof & Hotel

Entrecote auf Portweinjus saftiges argentinisches Rindersteak mit frittierten Kartoffelspalten und Gemüse	17,90 €
Boeuf Stroganoff (Originalrezept) Rindergeschnetzeltes in feiner Senfsauce mit frittierten Kartoffelspalten und Broccoli	16,90 €
Senjoren-Portion	12,90 €
Schnitzel vom Schwein zwei frisch geklopfte, panierte Schnitzel mit Jumbo Pommes, Kräuterbutter und Gemüse	11,90 €
Senjoren-Portion	9,90 €
Bouillabaisse als Hauptgang frisch zubereitete Fischsuppe mit Fischfilets, Meeresfrüchten und Gemüse dazu reichen wir Knoblauchbrot	15,90 €
Spezielles für den Garnelen-Liebhaber ganze Jumbo-Garnelen in Weißwein Olivenölsauce mit Kräutern, Knoblauch und Gemüse angebraten an Buttercouscous	17,90 €
Ganze Dorade in Meeressalzkruste dazu Schale Kartoffelgemüse	19,00 €

Zu jedem Hauptgang reichen wir einen Beilagensalat!
Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.