

Lunch Menu

Süppchen nach Tagesangebot

oder

Kleiner gemischter Blattsalat
mit Birnenvinaigrette



Gebratenes Zanderfilet
mit Steckrübengemüse in Rahm und Butterreis

oder

Medaillons vom Schweinefilet
mit Kürbisgemüse und Kräuterbrätlingen

oder

(vegetarisch)

Bandnudeln
mit Tomaten-Sugo, Rucola und Parmesan



Bratapfel-Parfait mit Waldbeerenkompott

Menü 2 Gänge € 16,50

Menü 3 Gänge € 21,50

Mittagskarte

Vorspeise

Starter

Crottin de Chavignol aus dem Ofen mit Honig-Walnuss-Kruste
und Feldsalat mit Apfelvinaigrette

9,-

*Warm goat cheese 'Crottin de Chavignol' with honey & walnut seeds
Rocket salad & apple vinaigrette*

Hauptgerichte

Main dishes

Selbstgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäse gefüllt
dazu sautierter Spitzkohl mit Birne & gerösteten Walnüssen

21,-

*Homemade Ravioli fillet with goat fresh cheese
Pointed cabbage with pear and roasted walnut seeds*

Sauerbraten von der Irischen Ochsenbacke
mit karamelisiertem Rotkohl & Kartoffel-Sellerie-Creme

25,-

*Irish Ox cheek Sauerbraten
Caramelized red cabbage & celery potato mash with cream*

Rückensteak vom Thüringer Duroc-Schwein mit Rahmsauce
Bayerisch' Kraut & Bratkartoffeln

26,-

*Pork steak 'Duroc' with creamy sauce
Marinated white cabbage and roasted potatoes*

Gebratene Black-Tiger-Garnelen
auf selbstgemachten Pappardelle Bandnudeln mit Spitzkohl in Currysud

25,-

*Pan fried Black Tiger prawns
Homemade Pappardelle noodles and pointed cabbage with curry*

19-01-13

Besuchen Sie uns auch im Internet! www.falderhof.de

HOTEL • RESTAURANT • FEIERN & FESTLICHKEITEN • TAGUNGS- UND SEMINARRÄUME