

Hotel Tagesmenu

SAMSTAG 13 SEPTEMBER



VORSPEISEN

Auswahl an warmen und kalten Vorspeisen

ERSTER GANG

- 💘 💆 Hotel Tagesmenu
- "Strangolapreti" trentiner Spinat Klösschen mit Butter, Salbei und Tomatensauce₁₃₇
 - - Steinpilz-Panzerotti mit Butter und Salbei 1,3,7,9

SUPPE

Kichererbsencremesuppe 1,9

HAUPTGERICHTE

- 💌 🖋 Gegrilltes Gemüse, Polenta und typisches Spressa-Käse,
 - Rindergulasch mit süßem Paprika mit Polenta 1,9

Gegrillter Hähnchen vom Bauernhof mit Senf, duftendem Brot und Kartoffelecken 1910

FISCH

Panierte und frittierte Garnelenschwänze auf einer Kartoffel-Fenchel-Creme₁₂

DESSERT

Serviertes Dessertbuffet 13.578

ALLERGENE 1. Gluten | 2. Krebstiere und Derivate | 3. Eier und Derivate | 4. Fisch und Derivate | 5. Erdnüsse und Derivate | 6. Soja und Derivate | 7. Milch und Milcherzeugnisse | 8. Nüsse und Derivate | 9. Sellerie und Derivate | 10. Senf und Derivate | 11. Sesam und Derivate | 12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2 | 13. Lupine und Derivate | 14. Mollusken und Derivate.







WEINVORSCHLAEGE - AM GLAS

Nosiola Casimiro Poli € 7,00 pro Glas Teroldego Betta € 7,00 pro Glas Lagrein Istituto Agrario € 7,00 pro Glas San Martim Grigoletti € 7,00 pro Glas



