

Ribolle

Wilde Küche

Mittagsmenü: 01. Nov. bis 10. Nov. von 11:30h bis 14:30h

Große Suppe

Pasta Fagioli

7,00 €

Eintopf mit Bortolotti-Bohnen & kleinen Nudeln, serviert mit Parmesan, Olivenöl und Pfeffer.

Blumenkohlcremesuppe mit Bacon & Croutons (auch veget.)

7,00 €

Flauschig passierter Blumenkohl mit Blumenkohlröschen, abgeschmeckt mit Muskat & Rosmarin.

Salat

Birnen-Blauschimmel-Salat mit karamellisierten Walnüssen (auch veg.)

8,50 €

Gemischter Salat mit Birne, Blauschimmelkäse, Schnittlauchröllchen, karamellisierten Walnüssen, Himbeeren, alles serviert mit Himbeer-Dressing.

Hauptgerichte

Auberginen-Kichererbsen-Stew mit Zitronen Basmati-Wildreis (vegan)

Buntes veganes Gericht mit kühnen Aromen. Gekocht mit Auberginen, Tomaten und Kichererbsen. Serviert mit Zitronen-Basmati-Wildreis und einem Topping mit Soja-Joghurt und frischer Minze.

9,90 €

Baccala` alla Vicentina auf weichem Polentabett

11,90 €

Kabeljau, langsam geschmort in Milch mit roten Zwiebeln und Parmesan. Serviert auf Polentacreme; ein Genuss für den Gaumen.

Pasta & Co.

Gnocchi ai quattro formaggi (vegetarisch)

8,90 €

Frische Gnocchi mit einer Soße aus 4 Käsesorten – italienischer Klassiker – serviert mit Petersilie & Ofengemüse-Spießen.

Tagliatelle con Salsiccia Toscana & Porree

9,90 €

Frische Tagliatelle mit einer frischen Salsiccia mit leichtem Fenchelgeschmack aus der Toscana sowie Porree. Serviert mit Petersilie, Parmesan und Ofengemüse-Spießen.

Getränk der Woche

Holunder- Limonade mit Minze & Orangenspalte

Hausgemacht und mit Liebe serviert.

2,60 €

Unsere warmen Speisen können Sie täglich von 11:30h bis 14:30 genießen.