

s a h a

café restaurant

wochenkarte

**14 november bis 21 november 2017
ab 15.00 uhr**

- *linsen-limettensuppe oder minestrone* 4,90€
- *„portmonee“ von gelber beete gebraten mit zuckerschoten, scampi & mangosauce* 14,90€
- *gebratener ziegenkäse auf saisongemüse & frischen feigen* 12,90€
- *„mammoli“ gnocchi aus blauen kartoffeln in käse-sahnesauce* 10,50€
- *gebratenes doradenfilet auf limonenrisotto* 14,90€
- *rodeo rinderfilet vom lavasteingrill in naturjus dazu wedges* 20,90€
- *lammfilet rosa gebraten in feigen-senfjus an gebratenem gemüse* 19,90€
- *wiener schnitzel vom kalb an pommes & beilagensalat* 18,00€
- *1/2 kg oder 1kg black tiger garnelen in chili-knoblauch mit pizzabrot* 22,00 € / 34,00€

cocktails der woche

<i>ramazzotti aperitivo rosato ramazzotti, prosecco, basilikum</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>liquid rails vodka, indian hibiscus tonic, rosmarin</i>		<i>7,50 €</i>
<i>sakura tonic gin, japanese yuzu tonic</i>		<i>7,50 €</i>