

Unsere Empfehlung

*Involtini vom Kalbsrücken,
gefüllt mit Kräutern vom „Harzer Kräuterstieg“
und getrockneten Tomaten,
an Zuckerschoten-Karottengemüse mit gebackenen Kartoffelspalten
24,50 €*

Unser „Flora“ Menü der Woche

*Stangeröder Kräuterpizokeln mit brauner Butter und Grana Padano
★★★★*

*Französische Maispoularde, gebraten
an mediterranen Pfannengemüse, Orangenbittersoße und Risotto
★★★★*

*Dessert „Surprise“
33,00 €*

Vorspeisen

*Salat von der Roten Beete
mit gebratenen Garnelen*

11,80 €

*Stangeröder Kräuterpizokeln
mit brauner Butter und Grana Padano*

7,40 €

Suppen

*Tomaten-Orangencremesüppchen
mit Grand Manier verfeinert*

6,90 €

*Karotten-Kokossüppchen
mit Ingwer und Baguette*

6,90 €

Dessert

Dessert „Surprise“

8,50 €

Hauptgänge

*Involtini vom Kalbsrücken,
gefüllt mit Kräutern vom „Harzer Kräuterstiege“
und getrockneten Tomaten,
an Zuckerschoten-Karottengemüse mit gebackenen Kartoffelspalten
24,50 €*

*Mit Pankeomehl panierte Tranchen von der Schweinelende, gebraten an Salatgarnitur,
Zitrone und gebratenen Kartoffeln
16,70 €*

*Gebratene Buttermakrele, mit gerösteten Kakaobohnen ummantelt,
auf Spinatbett, an rote-Beete- Buttersoße und Basmatireis
19,50 €*

Hauptgänge

*Französische Maispoularde, gebraten
an mediterranen Pfannengemüse, Orangenbuttersoße und Risotto*

18,90 €

*Hausgemachte Tagliatelle in Cremesoße vom Camembert
und Walnuss- Spinat*

16,90 €