

Dinner menu for the month Av

Bell pepper soup
Bell pepper cubes
7,50 €

Filet of samlet
lemon Bulgur, mint yoghurt -parve-
22,50 €

Cherry parfait
-parve-
nectarine ragout
8,50 €
36,50 €

תפריט ערב עיסקי לחודש אב

מרק פלפלים
קוביות פלפלים

פילה פורל אדום
בולגור לימון, רוטב יוגורט נענע (פרווה)

פרפה דובדבני אמרנה
(פרווה)
רוטב נקטרינות

Evening menu for the month Av

Yellowfin tuna steak
sesame coated
sprout salad, lime dressing
starter 16 €
main course 24 €

Linguine
tuna ragout - Bolognaise
18,50 €

Filet of pike perch
vegetable lentils, wine sauce
20,50 €

See bass
-Loup den mer-
Ratatouille, roasted chickpeas
19,50 €

Dessert

Apricot lime tarte
marinated red currant
8 €

Sweet wine suggestion
Hafner Trockenbeereauslese Cuvée Essencia
10cl 14 €

תפריט ערב לחודש אב

סטייק טונה צהובת סנפיר
בציפוי סומסום
סלט נבטים, רוטב ליים
כמנה ראשונה
כמנה עיקרית

לינגוויני
בולונז טונה

פילה דג סנדר מטוגן
עדשים עם ירקות, מיצוי מיין לבן

פילה דג לברק
(לופ דה מאר)
רטטוי, גרגרי חומס קלויים

מנה אחרונה

טארט משמשים וליים
דמדםניות ברוטב

המלצת הבית:
יין קינוח Cuvée Essencia של ייקבי הפנר