GASTRO FGT

SEIT 2023



15 €

HAUPTGERICHTE

VORSPEISEN

STEAK UND KARTOFFELN SALAT CAPRESE 12 € 20 € Ein halb durchgebratenes Käsescheiben, frische Tomaten und Basilikum Steak mit Kartoffelbeilage MOZZARELLA-STICKS 10 € LAMM 20 € Im Ofen geröstetes Lamm mit Frittierter Mozzarella Kartoffelbeilage umgeben von Semmelbröseln GEGRILLTES HÄHNCHEN MINESTRONE 18 € 15 € Gebratene Hähnchenbrust in Gemisches Gemüse in einer einer cremigen Dill-Sauce leichten Tomatensuppe MUSCHELSUPPE LACHS 15 € 15 € So lange gebacken, bis die Haut Frische Muscheln und knusprig ist, mit Dill-Sauce herzhafte Kartoffeln in Sahne

10 €

RISOTTO

Orzo-Pasta in einer

DESSERTS

dickflüssigen Wein-Sauce

PLATTEN

IALAPEÑO-POPPERS

umgeben von Semmelbröseln

Frittierte Jalapeño-Pfefferschoten

TINTENFISCHRINGE **BROWNIE MIT EIS** 25 € 10 € Dekadenter Brownie mit Frittierte Tintenfischringe umgeben von Semmelbröseln Vanilleeis SHRIMPS 20 € **SCHOKOLADENTORTE** 12 € Ein weicher und feuchter Kuchen Eine große Platte Shrimps, mit einem Karamell-Kern serviert mit Knoblauchbutter DATTEL-PUDDING HEUHAUFEN 18 € 10 € Mit Karamell-Sauce und Pommes mit Käse und Speck Vanilleeis HÄHNCHEN-POPCORN 15 € KARAMELLKUCHEN 12 € Mundgerechte Hähnchenstücke, Ein dekadenter Kuchen mit paniert und frittiert einem Vanille-Kern