

## Mittagsmenü

€

wahlweise mit: Suppe, Halle-Salat oder Dessert

Menü I (vegetarisch) 9,50  
Menü II (Fleisch/Fisch) 10,50

Montag Feiertag

Dienstag 🟡 Spinat Risotto mit gegrilltem Räucher-Ziegenkäse  
BBQ Chicken mit Cole Slaw und Potato Wedges

Mittwoch 🟡 Gegrillte Polentaschnitte mit Blue Cheese, Tomaten Ragout und Rucola  
Faschierte Lammspieße auf Paprika-Bohnen-Ragout und Kichererbsen-Püree

Donnerstag 🟡 Gegrillter Gemüse-Wrap mit Jalapeño Rahm  
Chili Beef aus dem Wok mit Sojasprossen, Jungzwiebel, Zuckerschoten und Duft Reis

Freitag 🟡 Käsespätzle mit Röstzwiebel und grünem Salat  
Gebratenes Zanderfilet mit cremigen Mangold-Kartoffeln

Thunfisch-Sandwich mit Blattspinat, Ei, Zwiebel dazu Gemüsesticks und Kräuterdip 8,50

🟡 Vegetarischer Wrap mit roter Linsencreme, Feta, Avocado, Babyspinat, Tomaten und Gurkensalsa 8,90

Pulled Pork Sandwich (warm) im Brioche Bun mit Pickles, Röstzwiebeln, hausgemachter BBQ-Sauce und Wedges 10,80

Hallen Club-Sandwich (warm) mit Salat, Hühnerbrust, Speck, Cheddar-Cheese, Tomaten, Zwiebeln und Pommes frites 12,00

Cheeseburger (warm) im Brioche Bun mit Rindfleisch (medium), Speck, Cheddar-Cheese, Salat, Gurkerl, Tomate, Zwiebeln, Halle-Burger-Sauce (scharf) und Pommes frites 14,50

🟡 HALLE-Salat „Frühling“ mit Radieschen, Karotten, Rettich, Kirschtomaten und Brot Chip 8,00

🟡🟡 Schmorkarfiol Salat mit Süßkartoffelhumus, Haselnüssen und Gewürzcracker 9,50

🟡 Frühlingkräutersalat mit spicy Erbsencreme, Avocado, Radieschen und Ziegenkäse Crostini 10,20

🟡🟡 Bio-Quinoa Bowl mit schwarzen Bohnen, Tomaten, Schmorpaprika, Süßkartoffelchips und Baby Mangold 10,90

🟡 Gegrillter Zucchini-Tomaten Salat mit Rucola, Spargel, und frischem Feta 11,90

🟡 Bärlauchschaumsuppe 5,80

Tagessuppe 5,00

🟡🟡 Gewürzkarfiol mit Humus, Granatapfel, Limetten Soja Joghurt und crispy Tortilla 10,90

🟡 Frischkäse Ravioli „Gemüse Kistl“ mit Babykarotten, Navetten, Chiogga Rübe, Urkarotte und Bärlauch Schaum 11,90

🟡 Bärlauch Risotto mit cremigem Ziegenkäse 12,50

Red Chicken Curry mit Pilzen, Jungzwiebel, Zuckerschoten, Sojasprossen und Sesamreis 13,00

Bärlauch Risotto mit gegrillter Fjordforelle 13,50

\*Gegrillte Maishendbrust mit grünem Spargel und Erdäpfelpüree 15,50

\*Fjordforelle auf Urkarottencreme, Babykarotten, Navetten, Chiogga Rübe und knusprigen Kartoffeln 16,80

\*Rosa gebratener Lammrücken in Bärlauch Kruste (medium) auf Artischocken – Tomaten-Gröstl und weißer Bohnencreme 18,90

*\*Liebe Gäste: diese Speisen servieren wir gerne ab 16:00 Uhr*

New York Cheese Cake 4,20

Chocolate Cake mit kaltgerührten Preiselbeeren 4,20

Apfel-Brombeer-Streuselkuchen 4,50

Weichsel-Streuseltorte 4,50

Mini-Obstkuchen 2,70

Mini-Gugelhupf 2,70

Rhabarber Mascarpone Törtchen mit Krokant Eis 7,00

Pralinenmousse mit marinieren Beeren 7,00

Topfenknödel in Krokant Brösel mit Rhabarber und Vanilleeis 7,50

Käseplatte (Parmesan, Taleggio, Ziegenkäse, Dolce Latte) mit Feige und „Madame Crousto“ 10,00

**Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/Innen!**

Alle Preise inklusive 10 % MwSt.

🟡 = Vegetarisch 🟡🟡 = Vegan