



# BUSINESSLUNCH

Woche 07 | von 11. bis 15. Februar 2019 | Menüpreis € 17,90 pro Person

**LAGANA**  
RESTAURANT • BAR

**MONTAG**

**11.02.2019**

Vogelersalat mit Tomaten-Ziegenkäseterrine, Pinienkerne, Balsamico und Zucchinirollchen  
oder  
Cremesuppe von der Zuckererbse mit Schinken-Lauch-Käse-Crostini  
.....  
Geschnetzeltes von der Maishendlbrust mit Curry, gebratenem Reis und asiatischem Gemüse  
oder  
Filet von der Reinanke mit Couscous, Jungspinat und Schwarzwurzel

**DIENSTAG**

**12.02.2019**

Gebeizter Zitruslachs mit marinierter Avocado, Shiso-Kresse und Tomatenchutney  
oder  
Villacher Rahmsuppe mit Reindling  
.....  
Gedünstetes Zwiebelrindschnitzel mit Erdäpfelpüree und Wurzelgemüse  
oder  
Gemüsestrudel mit Rucolaschaum, Karfiol-Tempura und Sprossen

**MITTWOCH**

**13.02.2019**

Rosa Hirschrückenscheiben mit Sellerie-Nussalat, schwarzer Nuss, Staudensellerie und Sauce Cumberland  
oder  
Asiatische Gemüsesuppe mit Koriander und gedämpftem Garnelen-Wan-Tan  
.....  
„Grillteller“ mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Speckbohnen  
oder  
Filet vom Heilbutt im Safran-Muschelfond mit Minimangold und Tagliatelle

**DONNERSTAG**

**14.02.2019**

Gebeizter Saibling mit Sesam, zweierlei von der Erbse, Quitten-Krenchutney  
oder  
Leicht paprizierte Krautsuppe mit Gervaisnockerl und Chorizo  
.....  
Schweinerückensteak gefüllt mit Pilzen, Schinken und Kräutern dazu Erbsenreis und Jungkarotten  
oder  
Filet vom Wolfsbarsch mit Jakobsmuschel, Orangen-Fenchelsalat und Polentaterrine

**FREITAG**

**15.02.2019**

Endiviensalat mit Speckkrusteln, knusprigen Erdäpfelscheiben, Backhendlbrust und Kärntner Kernöl  
oder  
Ochsenbouillon mit Selleriewürferln und Grießknödel  
.....  
Gekochter Tafelspitz „traditionell“ mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren oder Semmelkren  
oder  
Medaillon vom Butterfisch mit Wokgemüse, Duftreis und asiatischem Pesto