



BUSINESSLUNCH

Woche 12 | von 18. bis 22. März 2019 | Menüpreis € 17,90 pro Person

LAGANA
RESTAURANT • BAR

MONTAG
18.03.2019

Gebeizter Zitruslachs mit Frischkäse-Terrine, Zupfsalaten und Bärlauchpesto
oder
Bäuerliche Erdäpfelsuppe mit Speckkrusteln, Pilzen & Majoran
.....
Kalbfleischlasagne mit Büffelmozzarella, grünem Spargel und Tomatenragout
oder
Filet vom Zander mit Ingwerkarotten, Sesamkrapferln und Brokkoliröschen

DIENSTAG
19.03.2019

Geflämmtes Garnelen-Rondelle mit zweierlei von der Erbse und mediterraner Vinaigrette
oder
Leichte Knoblauch-Mandelsuppe mit Blunzn-Nockerl
.....
Thai-Curry mit Duftreis, Sesam, Mango und glasierten Entenfilets
oder
Strozzapreti mit Schnittlauch-Basilikumrahm und sautieren Lachsmedaillons

MITTWOCH
20.03.2019

Thunfisch „geräuchert & als Tatar“ mit buntem Frühlingsalat und Wasabi-Sauerrahmdip
oder
Weiße Wurzelcremesuppe mit Vollkorn-Croûtons und Wurzelchips
.....
Gemischte Filetspitzen „Stroganoff“ mit Spinatnockerln
oder
Filet von der Lachsforelle mit Gailtaler Gemüsegröstl und Bärlauchschaum

DONNERSTAG
21.03.2019

Hirsch-Carpaccio mit Sellerie-Nussalat, Kürbischutney und schwarzer Nuss
oder
Muschel-Minestrone mit Pesto-Parmesan-Crostini
.....
Kalbstafelspitz „Niedertemperatur“ gegart mit Kürbisgratin, Rahmkohlrabi und Kohlsprossen
oder
Filet vom Jungkabeljau in der Tomaten-Olivenkruste
mit Bärlauchrisotto und geröstetem Spargel

FREITAG
22.03.2019

Geflämmte Reinanke mit Limonenöl, mariniertes Schwarzwurzel,
Zupfsalaten und Ofentomaten
oder
Karfiolcremesuppe mit Vanilleöl und Garnelen-Wan-Tan
.....
Paillard vom Jungrind mit Prosciutto, Cremepolenta, Zucchini und Rucola
oder
Gegrilltes Thunfisch-Steak mit Wokgemüse, Sprossen, Duftreis und Curry