

Abendkarte

vom 14.05. - 23.05.2012

mo - do 16.00 - 22.00

fr und sa 16.00-23.00

so 15.00 – 22.00

Menu

Spargelcrèmesuppe
mit Curry-Croutons
oder

Basilikum-Panna-Cotta
mit rotem Paprikamus

Beelitzer Spargel
mit Sauce Hollandaise

oder brauner Butter, neuen Kartoffeln
und kleinem Wiener Schnitzel
oder

Lachsfilet auf Orangen-Safran-Fenchel
dazu Dill Kartoffelpüree

Amaretto-Vanillemousse
auf Erdbeer-Rhabarberkompott
oder

Waldmeisterterrine
mit Wassermelonenconfit
27,00

..... und außerdem

unser Menu de Surprise

3 Gänge 20,50

2 Gänge 16,50

Suppen, Vorspeisen und Salate

Tomatensuppe
4,50

Spargelcrèmesuppe
mit Curry-Croutons
6,50

Basilikum-Panna-Cotta
mit rotem Paprikamus
9,00

Tagessuppe

Quiche nach Tagesangebot
mit Salaten der Saison
und Tomatenrelish
7,50

Quiche nach Tagesangebot
Kleine Portion ohne Beilage
4,20

Gemischte Vorspeisen
nach Tagesangebot
klein 7,00 groß 9,70

Weich- und Schmittkäseauswahl
klein 7,00 groß 9,70

Salatvariation
mit Speckspargel und Wassermelone
10,00

Salatvariation
mit gebratenen Entenbruststreifen
9,50

Salatvariation
mit gebratenen Maultaschen
9,00

Griechischen Bauernsalat
8,50

Salatvariation
mit Balsamico-Vinaigrette
groß 6,00 klein 4,50

als Beilage zu einem Hauptgericht
3,50

Hauptgerichte

Linguine mit Rucolapesto
oder Tomatensauce
5,50

Linguine mit Speck in Rahm
mit Parmesan
6,50

Gebratene Spargelmaultaschen
mit Schalotten, Pinienkernen
und Babyspinat
12,00

Melanzane pomodore
gegrillte Aubergine mit Oregano
in Tomatenragout -
dazu Schafskösepولenta
12,00

Beelitzer Spargel
mit Sauce Hollandaise
oder brauner Butter
und neuen Kartoffeln
12,00

dazu gekochter
oder Schwarzwälder Schinken
13,00

dazu Serranoschinken
13,50

dazu kleines Wiener Schnitzel
15,50

Entre Côte Charolais
mit warmen Peperoni und Sour Cream
dazu Pommes frites
oder Country Potatoes
16,00

Wiener Schnitzel
mit Rucola-Kartoffelsalat
14,00

Lachsfilet auf Safran-Orangen-Fenchel
dazu Dill Kartoffelpüree
15,00

Desserts

Amaretto-Vanillemousse
auf Erdbeer-Rhabarberkompott
6,50

Waldmeisterterrine
mit Wassermelonenconfit
6,50

Parfaitvariation mit Früchten
5,50

Apfelstrudel mit Vanillesauce
5,00

The logo for Toronto restaurant, featuring a stylized red 'T' with the word 'Toronto' written in a cursive font across it.

Tel 7819230

restaurant.toronto@fullhaus-npo.de

www.toronto-fullhaus-npo.de