

# Uvetta

## Mittagsmenü\* / Businesslunch – KW 50

- Nur zum verspeisen im Restaurant. Nicht zum mitnehmen -

Stellen Sie Ihr Mittagsmenü selbst aus zwei Gerichten zusammen!

### VORSPEISEN ZUR WAHL:

- 1) Beilagensalat
- 2) Bruschetta<sup>A</sup> mit Ragout<sup>1</sup>-Tomatensugo
- 3) Roastbeef vom Rind mit Rucola und Zitronensaft
- 4) Ravioli mit Feigen-Ziegenkäsefüllung<sup>G</sup> in Butter- und Salbeisauce<sup>G</sup>

### HAUPTGERICHTE ZUR WAHL:

- a) Pappardelle<sup>A</sup> mit Erbsencremesauce<sup>G</sup>
- b) Scaloppina<sup>A</sup> „alla pizzaiola“ mit Kräuter, Knoblauch und Tomatensauce
- c) Doradenfilet<sup>D</sup> mit Frankfurter-Sauce dazu Gemüse
- d) Pizza<sup>A</sup> ohne Tomatensauce, mit Mozzarella<sup>G</sup>, hausgemachtem Rucola-Sahnepesto<sup>G</sup>, gebratenen luftgetrockneter Rinderschinken<sup>3,4</sup> und Kirchtomaten

### DESSERT

Dessert des Tages

Menü € 14,90

Fischmenü € 15,90

- Die Gerichte des Mittagsmenü sind nicht abwandelbar.

#### Zusatzstoffe/andere Inhaltsstoffe

**2:** Geschmacksverstärker, **3:** Konservierungsstoffen, **4:** Antioxidationsmittel, **5:** Farbstoff, **6:** geschwärzt, **7:** Süßungsmittel, **8:** koffeinhaltig, **9:** chininhaltig, **10:** enthält eine Phenylalaninquelle, **11:** Phosphat, **12:** Nitritpökelsalz, **13:** geschwefelt, **14:** genetisch verändert

#### Allergene

**A:** glutenhaltiges Getreide, **B:** Krebstiere, **C:** Ei / Eibestandteile, **D:** Fisch / Fischerzeugnisse, **E:** Erdnüsse, **F:** Soja, **G:** Milch / Milchbestandteile, **H:** Schalenfrüchte, **I:** Sellerie, **J:** Senf, **K:** Sesam, **L:** Schwefeldioxid / Sulphite, **M:** Lupinen, **N:** Weichtiere