


Vom Buffet:



Kalte und warme hors d'oeuvres,
Salate und hausgemachtes Brot

Warme Vorspeisen:

Teigmuscheln mit Lachsforelle
und Paprikaschoten

Gratinierte Lasagnette mit frischen Tomaten
und Kalbfleischbällchen

 Rinderkraftbrühe mit Thymian
und Julienne von der Sellerierübe
Cavallino Wellness 1001 Kcal

  Karottencremesuppe mit Kräuternockerln
Alpine Wellness

Frisch Gepresstes dazu

Birne – Grapefruit – Tomate
3,50 EUR
anstatt der Vorspeise ohne Berechnung


 ***Cavallino Wellness Menu 1001 kcal:***
Kalorienarme Gerichte

  ***Alpine Wellness Menu:***
Typische Gerichte und heimische Produkte

Hauptspeisen:

Filet vom Skorpionfisch in der Zucchinikruste
mit Kartoffeln und mediterraner Sauce

Kartoffelrösti mit Gorgonzola überbacken

 Tranchiertes Straussfilet vom Grill
auf Rucola von unserem Garten
Cavallino Wellness 1001 Kcal

  Tiroler Rindsröllchen
mit Schupfnudeln und Mangold
Alpine Wellness

Weinempfehlung:

Muskatell DOC '05
Goldmuskateller trocken/Moscato giallo secco
Weingut H.Lentsch/Branzoll 18,00

Merlot Riserva DOC '03
Fihl
Dipoli Peter Neumarkt 28,00

Welschnofen, am 19.07.2006

Außerhalb der Karte ohne Aufpreis

Consommè mit Nudleinlage
Nudeln weiß, in Butter, mit Tomatensauce,
nach Bologneser Art

Paillard vom Grill
gekochter Schinken
Mozzarella