



Genuss ohne Wenn-& Aber ! das TerraCotta am Mittag

als Vorspeise:

*knackiger Salat mit Sprossen, Samen & mediterranen Kräuter-Crôutons
oder eine
Mai-Minestrone mit Röstbrot*

fleisch-fisCHFrei

mit Fleisch/Fisch/Geflügel

Mo 13.05.

Ruhe!-Tag

Ruhe!-Tag

Di 14.05.

TerraCottas Kartoffel-Spaghetti mit
Kirschtomaten, Keniaböhnchen,
und Spitzkohl in einer Schotensoße

Poularden-Geschnetzeltes mit Kräuterseitlingen

Schalotten, jungen Gemüsen und
Räucher-Speck in einer Senfrahm-Soße

Mi 15.05.

**Freiburger Spargel mit saftigen Sellerie-
Schnitzeln und Blumenkohl-Steaks**, jungen
Kartöffelchen und sc. Bearnaise

Freiburger Spargel mit Lachswürfeln

jungen Kartoffelchen und sc. Hollandaise
dazu knackige Pfannen-Gemüse

Do. 17.05.

**Gefüllte Portobellos mit einem
Spargelragout, Avocado-Filets** und
gebratenen Orangen in Basilikumcrème

Rinder-Tafelspitz mit TerraCottas Kartoffelstampf

Bouillon-Gemüsen und einer
frischen Merrettichsoße

Fr. 18.05.

Rahm-Champignons im Bärlauchcrêpe
mit jungen Pfannengemüsen
und Radieschensprossen

Rotbarschfilet unter Süsskartoffel-Schuppen

auf einem mediterranen Ratatouille
in Weissweinssoße

je Menü 17,90€

Wochen Dessert: **gebackene Holunderblüten in Weinteig mit Stracciatella-Eis**

6,90€

Bitte wählen Sie Ihr Dressing: Holunderblüten | Balsamico-Olive | Frenchdressing | Blutorange-Himbeer