

Charles

IM PALAIS

20. Mai 2019 – 25. Mai 2019

STAY IN STYLE AT LUNCHTIME

MONTAG *monday*

PUTEN-SAUERKRAUT-PFANNE mit gemüserais
turkey breast with "sauerkraut" & vegetable-rice (G L O) **EUR 8.50**

DIENSTAG *tuesday*

SERBISCHES REISFLEISCH nach großmutter's rezept
pork-meat "serbian style" with rice (A C G) **EUR 8.50**

MITTWOCH *wednesday*

HÜHNCHEN nach asiatischer art
chicken "asian style" (A G M O P) **EUR 8.50**

DONNERSTAG *thursday*

KOTELETTE VOM JUNGSCHEIN auf polenta · tomaten-zwiebelsalat
cutlet from young pork on polenta & tomatoe-onion-salad (G L M O) **EUR 8.50**

FREITAG *friday*

SEELACHSFILET mit erbsenpüree · honig-kartoffel-stäbchen
coalfish-filet with pea-puree & honey-potatoe-sticks (A C M) **EUR 8.50**

SAMSTAG *saturday*

CHILI CON CARNE mit nachos & mexikanischem salat
chili con carne with nachos & mexican salad (A G M O P) **EUR 8.50**

TÄGLICHE VEGANE EMPFEHLUNG *daily vegan recommendation*

FRÜHLINGSGEMÜSE-GRÖSTL
potpourri of spring-vegetables (E) **EUR 7.50**

SPAGHETTI mit basilikum-pesto
spaghetti with basil-pesto **EUR 8.50**

TÄGLICHE VORSPEISEN & BEILAGEN *daily starters & side dishes*

ERBSENSCHAUMSUPPE cream soup with peas (A) **EUR 4.50**

KLARE RINDSUPPE MIT LEBERKNÖDEL bouillon with liver-dumplings (G) **EUR 3.00**

GEMISCHTER BLATTSALAT mixed salad (A C G M O P) **EUR 3.50**