

Lunch Menu

MOO MOO'S



STARTER

Gravlax with sweet mustard dill sauce

Deep fried Manchego cheese with fig jam

Classic wedge salad with bacon, blue cheese & ranch dressing

Poached egg with bruschetta & creamed mushroom sauce

MAIN

Steak sizzler platter with homemade chips

Roast duck breast with red cabbage & potato gratin

Fish of the day

Pumpkin risotto with wild mushrooms

DESSERT

Profiteroles with cream and warm chocolate sauce

Sticky toffee pudding with butterscotch sauce

Chocolate brownie with vanilla ice cream

Apple strudel with vanilla custard

2-COURSES 21.50€

3-COURSES 25.00€

Menú del Día

MOO MOO'S



PRIMER PLATO

Salmón marinado con salsa de mostaza dulce y eneldo

Queso Manchego frito con mermelada de higos

Ensalada de iceberg con beicon, queso azul y aderezo de rancho

Huevo escalfado con bruschetta y salsa de champiñones cremosa

PLATO PRINCIPAL

Bistec en sartén de hierro fundido con patatas fritas caseras

Pechuga de pato asada con col roja y patata gratinadas

Pescado del día

Risotto de calabaza con setas silvestres

POSTRE

Profiteroles con crema y salsa de chocolate caliente

Pastel de fecha con un salsa de butterscotch

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Strudel de manzana con salsa de vainilla

2-PLATOS 21.50€

3-PLATOS 25.00€

Mittagsmenu

MOO MOO'S



VORSPEISE

Gravlachs mit Dill & Honig-Senfsauce

Frittierter Manchego Käse mit Feigenmarmelade

Klassischer Eisbergsalat mit Bacon, Blaukäse und Ranch-Dressing

Pochiertes Ei auf Bruschetta mit Champignon-Rahmsauce

HAUPTGANG

Steak aus der Gusspfanne mit hausgemachten Pommes

Entenbrust mit Rotkohl & Kartoffelgratin

Fisch des Tages

Kürbis-Risotto mit Waldpilzen

DESSERT

Windbeutel mit Sahne und warmer Schokoladensauce

Dattelkuchen mit Butterscotchsauce

Schokoladen-Brownie mit Vanille-Eiscreme

Apfelstrudel mit Vanillesauce

2-PLATOS 21.50€

3-PLATOS 25.00€