

# MITTAGSMENÜ

## MONTAG

Lunch 1: Clubsandwich mit Hähnchenbrust, Eiern, Tomaten, Salatblättern und Mayonnaise, dazu Pommes Frites

Lunch 2: Vegetarische Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Feta an einer Salatblume

## DIENSTAG

Lunch 1: Bandnudeln mit Streifen vom Schweinefilet, Champignons und Knoblauch in Tomatensauce

Lunch 2: Gebratener Tofu auf Reis mit Currygemüseragout

## MITTWOCH

Lunch 1: Indisches Butter Chicken mit Reis

Lunch 2: Spanische Tortilla aus Eiern, Kartoffeln und Zwiebeln (leicht pikant)

## DONNERSTAG

Feiertag

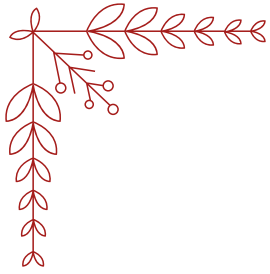
## FREITAG

Brückentag

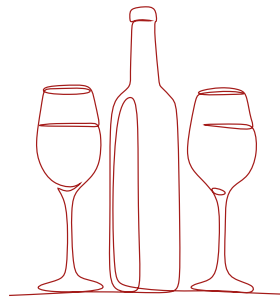
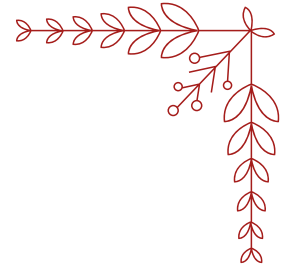
von 30. September bis 4. Oktober

von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr

für je 9,90€



# W I N E M E N Ü



## ROSE

feinherb

Die Fruchtaromen dieses Rosé Cuvée erinnern an Himbeere, Erdbeere und Cassis. Ein Genuss für jedermann

0,2 l 5,50 €

## RIESLING 1 PS

trocken

Von über 40 Jahre alten Reben, mit dem Pferd bewirtschaftet. Ein Riesling mit betonter Frucht und Mineralik schon in der Nase. Im Gaumen setzt sich das Aromenspiel von Zitrusfrucht und Apfel fort und führt über eine spritzige Säure und ansprechende Mineralik in einen schönen Abgang mit Birnengeschmack.

0,2 l 6,40 €

## MERLOT BLANC DE NOIR

Trocken

Durch den besonderen Ausbau präsentiert sich dieser Wein aus roten Trauben wie ein "Weißwein" und schmeckt kühl getrunken erfrischend und klar. Die Nase wird mit einem exotischen Potpourri an Aromen umschmeichelt, in dem Litschi, Grenadine und auch einige florale Nuancen zu entdecken sind. Am Gaumen zeigt sich der Wein fruchtig, saftig und auch anhaltend frisch durch ein tolles Süße/Säure-Spiel auf sehr trockenem Niveau. Eine echte Besonderheit!

0,2 l 7,90

