

MITTAGSMENÜ

MONTAG

Lunch 1: Schweinefilet Toskana in Tomaten-Sahnesoße mit Kartoffelgnocchi

Lunch 2: Gnocchi mit Champignonrahmsauce

DIENSTAG

Lunch 1: Kasslerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Lunch 2: Bohnen-Avocado-Bowl "Mexico" mit Röstkartoffeln und Joghurt-Chili-Dip

MITTWOCH

Lunch 1: Parmesan-Hähnchen mit Kartoffelpüree

Lunch 2: Sommerlicher Salat mit gebratenem Halloumi und Edemame-Bohnen

DONNERSTAG

Lunch 1: Hackbraten mit Butter-Erbsen-Möhren und Kartoffelpüree

Lunch 2: Knusperige Pesto-Kartoffel-Bowl mit Cherrytomaten und Babymozzarella

FREITAG

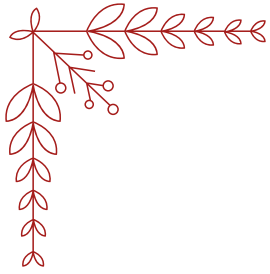
Lunch 1: Lachs-Teriyaki-Bowl mit Edemame Bohnen

Lunch 2: Ofenkartoffel gefüllt mit Champignons in Rahmsauce an einer Salatblume

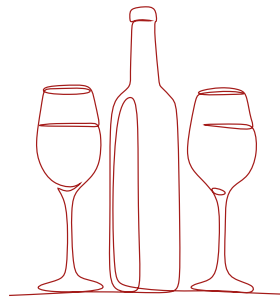
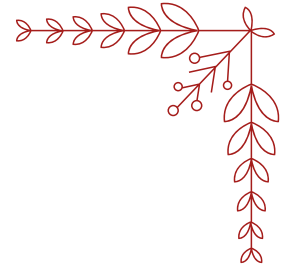
von 2. September bis 6. September

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

