

# Schollenkrug Mittagsmenü

## Montag

### Lunch 1

Jägerschnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce, dazu Krokette

### Lunch 2

Auflauf mit Rosenkohl, Kartoffeln und Bechamelsauce, überbacken mit Käse

## Dienstag

### Lunch 1

Hähnchenstreifen mit Champignons und Zwiebeln in Pfeffersauce, dazu Butterspätzle

### Lunch 2

Feigenravioli in Parmesan-Weißweinsauce

## Mittwoch

### Lunch 1

Clubsandwich mit Hähnchenbrust, Spiegelei und Salat, dazu Pommes Frites

### Lunch 2

Vegetarische Pasta Bolognese

## Donnerstag

### Lunch 1

Hühnerfrikassee mit Spargelstreifen, Champignons, Möhren und Erbsen, dazu Reis

### Lunch 2

Spinatknödel in cremiger Parmesan-Weißweinsauce

## Freitag

### Lunch 1

Paniertes Zanderfilet auf Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und gegrilltes Gemüse

### Lunch 2

Kürbisbowl mit Hokkaidokürbis, Rote Bete, Avocado und Reis, dazu Joghurt Dip

# WEIN MENÜ

## ROSE

feinherb

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

0,2 l 5,50 €



## RIESLING 1PS

trocken

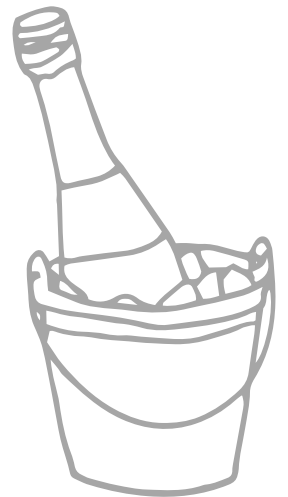
Von über 40 Jahre alten Reben, mit dem Pferd bewirtschaftet. Ein Riesling mit betonter Frucht und Mineralik schon in der Nase. Im Gaumen setzt sich das Aromenspiel von Zitrusfrucht und Apfel fort und führt über eine spritzige Säure und ansprechende Mineralik in einen schönen Abgang mit Birnengeschmack.

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 €