

Mittagsmenü

Restaurant Schollenkrug

Montag

Lunch 1

Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes Frites und sautierten grünen Bohnen

Lunch 2

Spinat Lasagne mit Schafskäse und Tomatensauce

Dienstag

Lunch 1

Asiatische Rindfleischpfanne mit Teriyaki Sauce, frischem Gemüse und Jasminreis

Lunch 2

Pasta mit Tofu und Gemüse in Kokos-Curry-Sauce

Mittwoch

Lunch 1

Hähnchenbrust auf Zitronen-Kräutersauce mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Lunch 2

Pilzrisotto mit Rucola und Parmesan

Donnerstag

Lunch 1

Minutensteaks vom Schwein mit Champignonrahmsauce und Kartoffelpüree

Lunch 2

Flammkuchen mit grünem Spargel, Speck und Zwiebeln

Freitag

Lunch 1

Toskanische Garnelenpasta mit getrockneten Tomaten, Oliven und Spinat

Lunch 2

Mediterrane Kichererbsen-Gemüse-Pfanne mit La Ratte Kartoffeln, überbacken mit Feta



WEIN MENÜ

BARBERA PASSITO DOC

Piemont, Bricco Lagotto
Tiefdunkle Farbe mit violetten Reflexen. Kraftvolle, würzige
und fruchtige Aromen mit Kirsche und schwarzer
Johannisbeere. Am Gaumen vollmundig, fruchtig und seidig.
Ein echter Charmebolzen!



0,2 l 8,90€

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 €

