

SCHOLLENKRUG

MITTAGSMENÜ

Für je 9,90€

MONTAG

Lunch 1

Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelspalten in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree

Lunch 2

Pasta mit Schafskäse, Spinat und Cherrytomaten

DIENSTAG

Lunch 1

Sweet Chicken Chili mit Paprika und Zwiebeln, dazu Jasminreis

Lunch 2

Tofu Süß-sauer mit Paprika und Jasminreis

MITTWOCH

Lunch 1

Crunchy-Chickenburger mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate und Burgersauce, dazu Pommes Frites

Lunch 2

Ofenkartoffel gefüllt mit Brokkoli, überbacken mit Cheddar-Mozzarella an Salatblume

DONNERSTAG

Lunch 1

Hähnchen-Paprikaspieße mit Knoblauchmarinade und Rosmarinkartoffeln

Lunch 2

Tomaten-Schupfnudelpfanne mit Pinienkernen und Basilikum

FREITAG

Feiertag

14.04.2025-18.04.2025
VON 12:00UHR BIS 15:00UHR

www.schollenkrug.com

SCHOLLENKRUG

WEINMENÜ

BARBERA PASSITO DOC

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 €

ROSE

feinherb

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

0,2 l 5,50 €

RIESLING

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€