

SCHOLLENKRUG MITTAGSMENÜ

Für je 9,90€

MONTAG

Lunch 1

Schweinefilet im Speckmantel mit grünen Bohnen und Kroketten

Lunch 2

Gebratene Kartoffelgnocchi mit Pesto und Pinienkernen, bedeckt mit Rucola

DIENSTAG

Lunch 1

Clubsandwich mit Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Spiegelei, Tomate, Zwiebel und Pommes Frites

Lunch 2

Sommerlicher Salat – Gemischter Blattsalat mit Apfel, Beeren, Nüssen, Feta und Balsamicodressing

MITTWOCH

Lunch 1

Asiatische Rindfleischpfanne mit Teriyaki-Sauce, Gemüse und Jasminreis

Lunch 2

Gegrillter Halloumi mit Couscous und Limetten-Joghurt-Dip

DONNERSTAG

Feiertag

FREITAG

Lunch 1

Gegrilltes Zanderfilet mit Erbsen, Möhren und Petersilienkartoffeln

Lunch 2

Senfeier mit Blattspinat und Kartoffelpüree

05.05.2025-09.05.2025
VON 12:00UHR BIS 15:00UHR

www.schollenkrug.com

SCHOLLENKRUG WEINMENÜ

RIESLING

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 €

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€