

2 März-6 März
von 12:00Uhr-15:00Uhr
für je 9,90€

MONTAG

Lunch 1

Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Senf

Lunch 2

Bandnudeln mit Schafskäse, Babyblattspinat, Cherrytomaten und Pesto

DIENSTAG

Lunch 1

Schweinefilet im Speckmantel mit grünen Bohnen und Kroketten

Lunch 2

Ofenkartoffel gefüllt mit Brokkoli und Cherrytomatenüberbacken mit Cheddar-Mozzarella an Salatblume

MITTWOCH

Lunch 1

Pasta Bolognese mit Rucola und Parmesan

Lunch 2

Tofu süß-sauer mit Paprika und Zwiebeln an Jasminreis

DONNERSTAG

Lunch 1

Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln, dazu Rotkohl und Butterspätzle

Lunch 2

Mediterrane CousCous Bowl mit Falafel, Hummus, Zucchini, Granatapfelkerne und Jasminreis

FREITAG

Lunch 1

Gebratenes Zanderfilet auf Zitronensauce, dazu Mandelspinat und Pommes Frites

Lunch 2

Gebratene Kartoffelgnocchi mit Basilikum, roten Zwiebeln und Pinienkernen in Tomatensauce, bedeckt mit Rucola

BIER

BITBURGER HERB 0,0 %

FRISCH VOM FASS!

0,0 % Alkohol, 100 % erfrischend-herber
Genuss: Das Bitburger 0,0% Herb Pils
Alkoholfrei ist

das alkoholfreie Bier mit herb-frischem
Geschmack, ganz ohne Zucker und
kalorienreduziert –
die perfekte Erfrischung!

0,3L 4,20 €

WEISSBURGUNDER

Rheinhessen, Weingut Münzenberger
Bio, Weißwein, trocken

In der Nase zitronig und frisch. Im Mund
saftig und feinfruchtig nach Limette,
grüner Apfel und Sternfrucht.
Animierend, unkomplizierter Trinkfluss.

0,2l 7,20 €

MERLOT BLANC DE NOIR

Trocken
Weingut Gehrig

0,2L 7,90 €

INSIEME

Trebbiano D´Abruzzo
trocken

Blumige Düfte, fruchtig mit Noten reifer
tropischer Früchte, trocken und
harmonisch

0,2L 4,60 €

WEIN