



HABELHAFTER MITTAG

20.03. – 24.03.2023

von 12:00 bis 14:30 Uhr €

Vorspeisen zur Wahl

Kartoffelsuppe, Majoran
Potato soup, marjoram

G,V

Fischbrühe, Zander
Fish soup, pike perch

G,L

Hauptgänge zur Wahl

Steinpilzmaultaschen, Kräutersud, Rauke
Mushroom tortellini, herbal brew, rocket

V

Gefüllte Zucchini, Hartweizenperlen, mediterranes Gemüse
Stuffed Zucchini, couscous, mediterranean vegetables

L,Vgn

Zander, Zitronensud, Meeresfrüchtereiskrem
Pike perch, lemon brew, seafood risotto

Entenknödel, Champignonrahm
Duck dumplings, creamy mushrooms

G

Bratwurst, Sauerkraut, Kartoffelstampf
Sausages, sauerkraut, mashed potatoes

Nachspeisen zur Wahl

Apfelstrudel, Rote Fruchtsoße
Apple pie, red fruit sauce

V

Rote Grütze, Vanillesoße
Red fruit jelly, vanilla sauce

G,V

Als 2 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

18,5

Als 3 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

21,0

Die Preise gelten für bis zu 6 Personen, fragen Sie für mehr Personen Plätze und Konditionen unter info@wein-habel.de an. Lieben Dank

WEINE ZU MITTAG:

2021 Oswald, Sauvignon Blanc
QbA, trocken, Wahlheim, Rheinhessen
Duft nach Maracuja, Mango und Holunder, frische Säure, typischer Sauvignon Blanc

0,1

3,5

2017 Münzberg, Rubidus, Spätburgunder, Dunkelfelder, Dornfelder
VDP-QbA, trocken, Godramstein Landau, Pfalz
Fruchtige, nussige Düfte nach Beeren und Kirschen mit kräutrig-erdigen Tönen

0,1

3,5