



HABELHAFTER MITTAG

22.05. – 26.05.2023

von 12:00 bis 14:30 Uhr €

Vorspeisen zur Wahl

Tomaten-Paprikakaltschale, Petersilie Gazpacho soup, parsley	G,L,Vgn
Kräuterkremsuppe, Klössbrot Herbal cream soup, croutons	V

Hauptgänge zur Wahl

Rote Bete-Reiskrem, Rauke, Pinienkerne Beetroot risotto, rocket, pine nuts	G,L,Vgn
Pellkartoffeln, Kräuterquark, Salatbukett Boiled potatoes, herbal quark, salat bouquet	V
Zander, Dillgurken, Kartoffeln Pike perch, dill pickles, potatoes	G
Hähnchen, Paprikaschmand, Gemüsehartweizenperlen Chickens, bell pepper sour, vegetable durum wheat pearls,	
Würstchengulasch, Spätzle Sausages goulash, spaetzle	

Nachspeisen zur Wahl

Apfelkuchen, Sahne Apple cake, whipped cream	V	
Schokoladenkrem, Erdbeeren Chocolate cream, strawberries	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