



HABELHAFTER MITTAG

18.09. – 22.09.2023

von 12:00 bis 14:30 Uhr €

Vorspeisen zur Wahl

Paprikasuppe, Kräuteröl
Bell pepper soup, herbal oil

G,L,Vgn

Pilzbrühe, Schnittlauch
Mushroom broth, chives

G,L,Vgn

Hauptgänge zur Wahl

Linsenragout, gegrilltes Gemüse, Raukenstampf
Lentil ragout, grilled vegetable, rocket pesto

G,L,Vgn

Kartoffelknöpfe, Käsesosse, Blattspinat
Gnocchi, cheese sauce, leaf spinach

V

Gebratener Zander, Dillgurken, Reis
Fried pikeperch, dill cucumbers, rice

Schinken-Sahnesosse, Bandnudeln, Petersilie
Tagliatelle Carbonara, parsley

Kalbshackragout, Pfefferschoten, Kidneybohnen, Mais, Schmand
Chili con carne, kidney beans, corn, cream

G

Nachspeisen zur Wahl

Karamellkrem, Minze
Caramel crème, mint

V

Pflaumenküchlein, Sahne
Plum streusel cake, whipped cream

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