



HABELHAFTER MITTAG

09.07. - 13.07.2018

von 12:00 bis 15:00 Uhr €

Vorspeisen zur Wahl

Kalte Zucchini-Tomatensuppe
Cold zucchini and tomato soup

G,L,Vgn

Currykremsuppe, Räucherlachs
Curry cream soup, smoked salmon

G

Hauptgänge zur Wahl

Tofu-Kürbisgulasch
Tofu Pumpkin goulash

G,L,Vgn

Ziegenkäseknusper, Linsensalat
Crunchy goat cheese, lentil salad

L,V

Gedünstetes Welsfilet, Dill-Gurke, Reis
Steamed catfish fillet, dill cucumber, rice

G

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Kräuter-Gemüsenudeln
Roasted sea bass fillet, herbal vegetable noodles

Spanferkelkeule, Rübchen, Drillinge
Pigling, turnip, potatoes

G

Rinderfiletspitzen Stroganoff, Rote Bete, Spätzle
Fillet Stroganoff, beetroot, spaetzle

Nachspeisen zur Wahl

Pfirsich-Kokoskrem
Semolina, berries

G,L,Vgn

Griesflammerie, Beeren
Pancakes, cottage cheese krem

V

Als 2 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

13,0

Als 3 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

15,0

Weine zu Mittag:

2016 Kloster Pforta, Grüner Silvaner

0,1

3,5

QbA, trocken, Saalhäuser Naumburg, Saale Unstrut

Unterstützt die Aromen der Speisen, gradlinige Säure ohne Dominanz, zarter Birnenduft

2013 Kloster Pforta, Blauer Zweigelt

0,1

3,5

QbA, trocken, Saalhäuser Naumburg, Saale Unstrut

Ausgewogene Säure, bemerkenswerte Weichselkirschenaromen, eine lokale Spezialität aus dem Eichenfass