



HABELHAFTER MITTAG

11.03. - 15.03.2019 von 12:00 bis 15:00 Uhr

€

Vorspeisen zur Wahl

Brokkoli-Kartoffelsuppe, Kernöl
Broccoli potato soup, pumpkin seed oil

L,G,Vgn

Selleriekremesuppe, Klössbrot
Celery soup, croûtons

V

Hauptgänge zur Wahl

Senfeier, Kartoffelstampf, Blattsalat
Mustard eggs, mashed potatoes, leaf salad

V

Tofugulasch, Paprika, Röhrennudeln
Tofu goulash, bell pepper, noodles

L,Vgn

Pochierter Viktoriabarsch, Zitronensosse, Karotten, Reis
Poached Victoria perch, lemon sauce, carrots, rice

G

Gebratenes Zanderfilet, Gurken-Kartoffelragout
Fried pike perch filet, cucumber potato ragout

Teriyakihähnchen, Gemüse-Glasnudelsalat
Teriyaki chicken, vegetable glass noodle salad

Konfierte Gänsekeule, Rotkohl, Klösse
Roasted goose leg, red cabbage, dumplings

Nachspeisen zur Wahl

Griessflammeri, Pfirsich
Semolina flummary, peach

V

Hefekloss, Pflaumen
Yeast dumpling, plums

V

Als 2 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

13,0

Als 3 - Gänge Menü

inklusive Kaffee

15,0

WEINE ZU MITTAG:

2018 Roth, Weissburgunder
QbA, trocken, Happenbach, Württemberg
Exotische Aromen, spritzig-frisch mit eingebundener Säure

0,1

3,5

2015 Thorsten Krieger, Sankt Laurent
QbA, trocken, Rhodt, Pfalz

0,1

3,5

Aromen von reifer dunkler Waldbeere, im Holzfass elegant, mit weichen Tanninen