

# **Mittagskarte 08.08-12.08**

„Frisch vom Markt „  
**EMPFEHLUNG VON**  
*Unserem Küchenchef*

**Menü der Woche** 16,50 / Hauptgang solo 10,90  
Suppe oder Salat  
Linguine mit Lachs und Zucchini in leichtem  
Kirschtomaten-Sugo  
Dessert

**Wochenveggie**  
Mediterraner Gemüseauflauf mit  
Sauce Bernaise gratiniert an bunten  
Blattsalaten 8,90

**Suppe der Woche:**  
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit  
Grissinicrunch 5,60

**Tagesgericht Spezial** 8,90

**Montag**  
Afrikanisch Rindfleisch mit Reis

**Dienstag**  
Putenmedaillons mit getrockneten Tomaten  
und mit Mozzarella gratinierte Pesto-Gnocchi

**Mittwoch**  
Salat „Fitness“ mit Hähnchenbruststreifen im  
Sesam-Cornflakes-Mantel und Sommerfrüchten

# MITTAGS IN DER WOHNKÜCHE

8. August 22 - 12. August 22



## Gläschen Wein dazu ?

Chardonnay trocken 2021, Weingut Heinrich Gies, Pfalz  
Körperreicher Weißwein, mit ausladenden Aromen von Banane,  
Litschi, Maracuja und Birne, frische, elegante Art, am Gaumen weich  
und elegant mit mineralischem Schmelz. - 100% Chardonnay  
0,1 4,60 / 0,2 9,00 / 0,75 32

Chianti Classico - La Ghirlanda 2018 - Bindi Sergardi  
Der Einzellagen Chianti „La Ghirlanda“ reift im Barrique und zeigt  
eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Schlehe,  
Unterholz, Nelken, Weihrauch, Pfeffer, Rosen und Veilchen. Am  
Gaumen fleischig, saftig, dichte Frucht, feinwürzig, muskulöse  
Eleganz, zupackende Art mineralisch, viel samtene Tannin und lange  
nachhallend. - 100% Sangiovese  
0,1 5,20 / 0,2 10,20 / 0,75 38

**Donnerstag**  
Schweinelendenschnitzel natur gebraten in  
Zitronensauce mit Salbei-Tomaten-Pasta

**Freitag**  
Seelachsfilet mit Spinat-Käse-Füllung auf  
Kerbelrahmsauce und Wildreis

**MITTAGSTISCH**  
**LECKER FÜR DIE**  
*kurze Mittagspause*

**SOLANGE KAKAO**  
**AUF BÄUMEN WÄCHST,**

**IST SCHOKOLADE**  
**FÜR MICH OBST !**

*NOCH EIN KLEINES DESSERT ?*

Mehr Auswahl auf den Wohnküchen Klassikern - blättern Sie gerne weiter...

