

Mittagskarte 09.05-13.05

„Frisch vom Markt „
EMPFEHLUNG VON
Unserem Küchenchef

Menü der Woche 16,50 / Hauptgang solo 10,90
Suppe oder Salat
Hähnchen Satéspeieße mit Erdnusssauce
und Jasminreis
Dessert

Wochenveggie

Rote Beete-Fenchelgratin mit Honig und
Rosmarin an Spinatspätzle 8,90

Suppe der Woche:

Brokkolicremesuppe mit
Süßkartoffelstroh 5,60

MITTAGSTISCH LECKER FÜR DIE kurze Mittagspause

Tagesgericht Spezial 8,90

Montag

Afrikanisch Thunfisch mit Reis

Dienstag

Spanferkel Rollbraten mit Kartoffelknödel und
Krautsalat

Mittwoch

Zucchinischnitzel auf Spargelragout und
Pestoweizen

MITTAGS IN DER WOHNKÜCHE

9. Mai 22 – 13. Mai 22



Gläschen Wein dazu ?

Sauvignon Blanc trocken 2021 , Weingut Schäfer GbR, Pfalz
Im Osten Mußbachs stehen diese Reben auf einer Lössriegelplatte. Eine Bodenart die den Trauben eine einzigartige Struktur und Aromatik verleiht. Durch selektive Vorlese mit der Hand haben nur die besten Beeren den Weg in den Wein gefunden. Ausgeprägter Duft nach erntefrischer Stachelbeeren und vollreifer, schwarzer Johannisbeere. Im Geschmack ein angenehmes Zusammenspiel zwischen Grasig, grüne Noten wie frisches Heu und grüne Paprika und Tropik
0,1 3,80 / 0,2 7,40 / 0,75 27

OVIUM Rotwein Cuvée trocken 2019 , Weingut Schäfer GbR ,
Pfalz

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa

Der zweijährige, ruhevollere Ausbau im klassischen Eichenholzfass, sowie teilweise im Barrique, gibt diesem ungefilterten Wein den letzten Schliff. Uns begegnen dunkle Waldfrüchte, würzige Nuancen, zarte Röstaromen. Ein Hauch von Wildrose, Zimt und Sternanisnoten. Ein Wein, der in sich ruht
0,1 4,00 / 0,2 7,80 / 0,75 28

Donnerstag

Gratinierte Enchiladas mit Wokgemüse
gefüllt an Blattsalat

Freitag

Seelachsfilet im Sesammantel auf Spinat-
Tomatenragout und Wildreis

**SOLANGE KAKAO
AUF BÄUMEN WÄCHST,
IST SCHOKOLADE
FÜR MICH OBST !**

NOCH EIN KLEINES DESSERT ?

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