

Mittagskarte 20.06-24.06

„Frisch vom Markt „
EMPFEHLUNG VON
Unserem Küchenchef

Menü der Woche 16,50 / Hauptgang solo 10,90
Suppe oder Salat
Filet vom St. Peterfisch mit gelben
Zucchiniestreifen an Steckrüben-
Kartoffelgratin
Dessert

Wochenveggie
Auberginen-Zucchinirollchen mit
Ricotta an Akazien-Spitzkohl und
Rosmarinpolenta 8,90

Suppe der Woche:
Kalte Wassermelonen-Prosecco-
Suppe 5,60

MITTAGSTISCH LECKER FÜR DIE *kurze Mittagspause*

Tagesgericht Spezial 8,90

Montag
Afrikanisch Thunfisch mit Reis

Dienstag
Pasta mit tomatisierten Artischockenragout
und Parmesan

Mittwoch
Königsberger Klopse in Kapernsauce mit
Schnittlauchkartoffeln

MITTAGS IN DER WOHNKÜCHE

20. Juni 22 – 24. Juni 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 Vortese 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, ruhevollte 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
Schweizer Wurstsalat von der
Regensburger mit Breznstange

Freitag
Asiatisches Fischcurry mit Korianderreis

**SOLANGE KAKAO
AUF BÄUMEN WÄCHST,
IST SCHOKOLADE
FÜR MICH OBST !**
NOCH EIN KLEINES DESSERT ?

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