

Woche 17 – 22. April 2024 bis 28. April 2024

SERVIERT MIT EINEM SALAT ALS VORSPEISE

LUNEDI

CORDON BLEU DI TACCHINO 24.00
TRUTHAHN-CORDON BLEU
OFENKARTOFFELN UND BLUMENKOHL

*CORDON BLEU DE DINDE
POMMES DE TERRE AU FOUR ET CHOU-FLEUR*

MARTEDI

ARROSTO DI MANZO 24.00
RINDERBRATEN MIT PILZEN
KARTOFFELPÜREE UND GRÜNE BOHNEN

*RÔTI DE BOEUF AU CHAMPIGNONS
PURÉE DE POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS*

MERCOLEDI

SALSICCIA DI VITELLO 24.00
KALBSWURST MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN
GRILLIERTE POLENTA UND BROKKOLI

*SAUCISSE DE VEAU AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS
POLENTA GRILLÉE ET BROCCOLI*

GIOVEDI

LOMBO DI MAIALE AFFUMICATO 24.00
GERÄUCHERTES SCHWEINSKARREE MIT BALSAMICO-RUCOLA GLASUR
RISOTTO UND ERBSEN

*CARRÉ DE PORC FUMÉ AVEC GLAÇAGE BALSAMIQUE ET ROQUETTE
RISOTTO ET PETITS POIS*

VENERDI E SABATO

SALMONE IN CROSTA 24.00
LACHS IN CROSTA
SPINAT UND BABYKAROTTEN

*SAUMON IN CROSTA
ÉPINARD ET CAROTTES BÉBÉ*

WOCHENTELLER:

PENNE AN PISTAZIENCREME MIT GETROCKNETEN TOMATEN 19.50

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS:

KLEINES TIRAMISU 5.50

WEIN DES MONATS – WEINKELLEREI STÄMPFLI :

ROT: APPASSIMENTO ROSSO – COLLEFRISIO [ABRUZZEN] 7.50
MERLOT, SANGIOVESE, MONTEPULCIANO

ROSÉ: ROSATO – AGRICOLA OLIANAS [BIO – SARDINIEN] 6.50
CANNONAU, VERMENTINO

Mezzogiorno