

Woche 20 – 13. April 2024 bis 19. Mai 2024

**SERVIERT MIT EINEM SALAT ALS VORSPEISE**

**LUNEDI**

**GORDON BLEU DE PORC** 24.00  
SCHWEINE CORDON BLEU AN GRUYÈRE  
GEMÜSE AN POSTELLA UND BLUMENKOHL

*GORDON BLEU DE PORC ET GRUYÈRE  
LEGUMES EN POSTELLA ET CHOU-FLEUR*

**MARTEDI**

**SPIEDINI DI CARNE MISTA** 24.00  
GEMISCHTE FLEISCHSPIESSE  
POMMES FRITES UND GRÜNE BOHNEN

*BROCHETTES DE VIANDE MIXTE  
POMMES FRITES ET HARICOTS VERTS*

**MERCOLEDI**

**GULASCH DI BOEUF ALL' ONGHERESL** 24.00  
RINDSGULASCH NACH UNGARISCHEN ART  
GEGRILLTE POLENTA UND GEMÜSE

*GOULASCH DE BOEUF À LA HONGROISE  
POLENTA GRILLÉE ET LÉGUMES*

**GIOVEDI**

**ALETTE DI POLLO IN SALSA BARBEQUE** 24.00  
POULETFLÜGEL IN BARBECUE-SAUCE  
KAROTTEN UND OFENKARTOFFELN

*AILES DE POULET À LA SAUCE BARBECUE  
CAROTTES ET POMMES DE TERRE AU FOUR*

**VENERDI E SABATO**

**FILETO DI PANGASIO ALLA MUGNAIA** 24.00  
PANGASIUSFILET AN MÜLLERINNEN-ART  
KARTOFFELN PURE UND SPINAT

*FILET DE PANGASIUS À LA MEUNIÈRE  
PURÉE DE POMME DE TERRE ET ÉPINARDS*

**WOCHENTELLER:**

GNOCCHI GRATINIERT NACH SORRENTINISCHER ART 19.50  
(TOMATE-BASILIKUM-MOZZARELLA)

**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

