

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] 1 DL 7.50
MERLOT, SANGIOVESE, MONTEPULCIANO

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

Mezzogiorno

