

SERVIERT MIT EINEM SALAT ODER DER TAGESSUPPE ALS VORSPEISE

MONTAG | LUNDI

POULETFLÜGELI AN BARBECUESAUCE MIT OFENKARTOFFELN UND KOHL 24.00

AILES DE POULET A LA SAUCE BARBECUE, POMMES DE TERRE AU FOUR ET CHOU

DIENSTAG | MARDI

ROASTBEEF VOM RIND MIT BRATENSAUCE, ERBSEN AN RAHMSAUCE UND SAUTIERTE ZUCCHINI 24.00

ROASTBEEF (BŒUF) A LA SAUCE DE RÔTI, PETITS POIS A LA CRÈME ET COURGETTES SAUTÉES

MITTWOCH | MERCREDI

RINDFLEISCHSTREIFEN, KARTOFFELPÜREE, PEPERONI UND GRÜNE BOHNEN 24.00

EMINCÉ DE BŒUF, PURÉE DE POMMES DE TERRE, POIVRONS ET HARICOTS VERTS

DONNERSTAG | JEUDI

TRUTENSCHNITZEL MIT CHAMPIGNONSAUCE, BUTTER-TAGLIATELLE UND BROKKOLI 24.00

ESCALOPE DE DINDE AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS, TAGLIATELLES AU BEURRE ET BROCOLIS

FREITAG | VEDREDI

STOCKFISCH NACH KALABRISCHE ART, POLENTA UND AUBERGINE 24.00

TRANCHES DE MORUE A LA CALABRAISE, POLENTA ET AUBERGINES

WOCHENTELLER | PLAT DE LA SEMAINE

SPAGHETTI MIT BASILIKUM PESTO, BURRATA UND GETROCKNETE TOMATEN 19.50

SPAGHETTI AU PESTO DE BASILIC, BURRATA ET TOMATES SÉCHÉES

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