

TAGESGERICHTE IM JUNI

AB 11.00 UHR UND SOLANGE DER VORRAT REICHT

Freitag, 1. Juni: Tomaten-Brot-Salat
mit geräucherter Makrele und Basilikum 🐟

Montag, 4. Juni: Karotten-Curry-Pfannkuchen
mit Fenchelsalat und Pistazien 🥒

Dienstag, 5. Juni: Pasta 🥒
mit gegrilltem Paprika, Bohnenkraut und Gaperon

Mittwoch, 6. Juni: Gebackene Rippchen
mit Knoblauchkartoffeln und Mojo Rojo

Donnerstag, 7. Juni: Kohlrabischnitzel
mit Erbsenpüree und Kräuteröl 🥒

Freitag, 8. Juni: Forelle auf Grenobler Art
mit Kapern und Röstbrot 🐟

Montag, 11. Juni: Zucchini-Paprika Quiche
mit Estragonschmand 🥒

Dienstag, 12. Juni: Pasta
mit Bohnensugo und Zitronenthymian 🥒

Mittwoch, 13. Juni: Ragout vom Kalbsherz
mit Orangen-Chili-Möhren

Donnerstag, 14. Juni: Schakschuka 🥒🍷

Freitag, 15. Juni: Dorsch
mit Paprikabutter und Petersilienkartoffeln 🐟

Montag, 18. Juni: Galette 🥒🍷
mit gegrillter Aubergine, Schafskäse und Oliven

Dienstag, 19. Juni: Tagliatelle
mit Hähnchenragout und Paprika

Mittwoch, 20. Juni: Gepökelte Rinderzunge
mit brauner Butter und Kartoffel-Erbsen-Stampf 🍷

Donnerstag, 21. Juni: Gebratene Rosmarin-polenta *mit Mangold und Pilzen* 🥒

Freitag, 22. Juni: Mango-Kokossuppe
mit Kurkuma, Lauch und Muscheln 🐟

Montag, 25. Juni: Bistro Salat, von Frisée,
gekochtem Ei, luftgetrocknetem Schinken und Croûtons

Dienstag, 26. Juni: Spaghetti
mit Erbsen-Speck-Carbonara und Minze

Mittwoch, 27. Juni: Geschmorte Schweine-
schulter *mit gebratenem Brokkoli und Kartoffelstampf* 🍷

Donnerstag, 28. Juni: Auberginencurry
mit Kichererbsen und Reis 🥒🍷

Freitag, 29. Juni: Couscous
mit Minze, Joghurt und gebratenen Sardinen 🐟

Tagesgericht
à 7,50 €.