

11.11.-16.11.2024

11.30 – 14.00 Uhr

HIT Gourmet

UNSERE BESTE ZUTAT.
HANDWERLICHES KÖNNEN

MONTAG

Saftige Maispoularde

mit cremiger Preiselbeersöße dazu
Rahm-Lauchkartoffeln und
Marktgemüse

9,90 €

DIENSTAG

Wildbratwurst

mit Champagner Rahm Sauerkraut,
knusprigen Bratkartoffeln und
Mühlensenf

9,90 €

MITTWOCH

Norwegisches frisches Lachsfilet

an Kürbis-Risoni-Risotto und Pak Choi
Gemüse



11,00 €

DONNERSTAG

Gebeizte Lachsscheiben

an Senf-Dillsauce, Kartoffelrösti und
Salat Bouquet

11,00 €

Ofenfrischer Döppekuchen

mit Südtiroler Speck

7,70 €

FREITAG

Geschmorte Ochsenbäckchen

in Ahr-Burgundersauce dazu
Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl

13,00 €

Miesmuscheln

der Klassiker im Weißwein-Sud

dazu reichen wir Brot

9,90 €

SAMSTAG

Tranchen vom Loup de Mer

dazu roter Camargue Reis und Zucchini
Gemüse

13,90 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

Ochoa Crianza



Villa Raiano Falanghina

Tullio Prosecco

