

# MITTAGSKARTE 20.03.-24.03.

jeweils mit Salat oder Suppe

## Fleisch 24

---

Pouletbrust im Speckmantel mit Tomatenrisotto

## Vegetarisch 20

---

Rotes Gemüsecurry mit Reis (pikant)

## Wochenspezial 31

---

Kalbshohrücken an Morchelsauce,  
dazu **Bärlauchspätzli** und Gemüse

## Süsses 9

---

«Le Colonel» Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka

## Weinempfehlung 8 52

---

«Dreilinden Roter» / Tenuta Giustini

*Negroamaro*

„Everybody's Darling“, ein Wein für jede und jeden – ein Charmeur. Tolle Aromen von reifen Waldbeeren, Orangen und Amarenakirsch aber auch edles Leder und wilde Kräuter. Die samtigen Tannine runden den Wein langanhaltend und harmonisch ab.

**Hausempfehlung: Ein Glas Dreilinden Roter für die Gelassenheit im Alltag.**

## Monatsbier 33cl 5.5

---

**Ginger Beer alkoholfrei / Brauerei Schützengarten**

*Stroh – Getreide – Brot - Malzsüsse*

Traditionelle Braukunst mit einem Hauch natürlicher Exotik: Der bittersüsse Genuss entsteht durch die würzigen Komponenten von Ingwer, Kurkuma, und Zitronengras gepaart mit der milden Süsse von Äpfeln. Eine wahre Geschmacksexplosion mit einer leichten Chili-Note.

**Die Charakterstarke Ergänzung zum Hohrücken! MUST TRY!**

