
WEINTANNE STRABENVERKAUF

AUS DER KÜCHE

14. - 19. Dezember

*>> Guter Charakter und gute Suppe haben eines gemein,
sie sind Hausgemacht.<<*

TEAM WEINTANNE

Und damit Sie nicht tagein tagaus die gleiche Suppe auslöffeln, servieren wir Ihnen täglich eine andere winterlich-warme Komposition.

Am Montag starten wir mit einem verfeinerten Klassiker der Arme-Leute-Küche, **frische Erbsencremesuppe mit Chorizo**, kräftigend und Bauch füllend.

Am Dienstag reichen wir ihnen ein köstliches Gericht der deutschen Küche, **Grüne-Bohnen-Eintopf mit Lamm**, genau das richtige um sich zu stärken und zu wärmen.

Am Mittwoch bieten wir ihnen etwas russisches, **Borschtsch mit Pumpernickel**, eine Rote Beete Suppe mit Rind und Schwein.

Am Donnerstag begeben wir uns auf eine kulinarische Reise in das Land der tausend Gewürze, **Linsen Dal indischer Art mit Pita**.

Am Freitag reichen wir ein Gericht mit ungarischen Wurzeln, **Kesselgulasch mit Brot**, deftig und sättigend.

Außerdem bieten wir Ihnen täglich eine Auswahl an **Sandwiches**, jedes mit hausgemachtem Dip. Für die Fleischliebhaber haben wir **Rind mit Rettich Dip** oder auch frisch geschnittenen **Serrano Schinken mit Honig-Senf Dip**. Ist Ihnen mehr nach etwas Vegetarischen? **Ziegenkäse mit Honig-Ingwer Dip** oder **Allgäuer Bergkäse mit Feigensenf** sollten dann genau das Richtige für Sie sein.

Wenn Ihnen jedoch mehr nach etwas Herzhaften aus der deutschen Küche ist, haben wir für Sie **frischen Zwiebelkuchen** sowie **Zungenragout mit Rettich Dip und Brot**. Für Liebhaber der französischen Küche reichen wir eine **Spinat-Walnuss Quiche**.

Jede Suppe	5,5€
Jedes Sandwich	6,9€
Zwiebelkuchen je Portion	4,9€
Zungenragout je Portion	6,9€
Quiche je Portion	4,9€
