

WOMO – Dinner 2021

Auch jetzt in diesen Zeiten wünscht sich jeder etwas Gutes auf dem Teller...
Sichern Sie sich einen Stellplatz mit traumhafter Aussicht. Wir sorgen für den Genuss in Ihrem Mobilheim und liefern Ihnen die Gerichte bis an die Tür.

Bis zum Vortag per Telefon, WhatsApp oder per E-Mail die Anzahl der gewünschten Portionen bestellen und bei Anreise bezahlen – dann steht dem Genuss nichts mehr im Weg.

Von **Donnerstag, 13.05. bis Sonntag, 16.05. von 12 - 19 Uhr.**

Ein anschließendes Übernachten ist aus behördlicher Sicht leider nicht erlaubt.

In 240 ml Schraubgläser gefüllt:

bestellen:

Aioli – hausgemachte Knoblauchcreme	4,20	_____
ofenwarmes rustikales Baguette	Stück 4,20	_____
Krautsalat – hausgemacht	3,-	_____
Aceitunas – marinierte Oliven	4,-	_____

Beim nächsten Mal bitte die Schraubgläser wieder zurückgeben. Nicht in den Müll geben. Besten Dank!

liebevoll angerichtet:

gebeizte Lende v. schwäbisch-häll. Schwein mit Olivenöl und Parmesan	9,50	_____
Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl und Parmesan	9,50	_____
gebratene Sardellen „venezianische Art“ mit Zwiebeln und Weißwein	9,50	_____
Blattsalate mit hausgeräuchertem Goldforellenfilet , Apfelmeerrettich	9,50	_____

Hauptgerichte in Ihre Schüsseln, Töpfe und Platten angerichtet:

Spargelcremesuppe mit Frühlingslauch	5,50	_____
Rinderkraftbrühe mit Klößchen und Eierstich	5,50	_____
Brennnesselrisotto mit Spargelstücken und geriebenem Bergkäse (vegi)	14,90	_____
Kartoffel-Bärlauch-Rösti mit gebratenem Spargel	14,90	_____
Portion frischer deutscher Spargel mit Buttersauce,		
..... und Kartoffeln und gebratenem Schweinefilet	24,90	_____
.....und Kartoffeln und Norweger Lachsfilet	24,90	_____
<i>Mein Tipp:</i> gekochte Rinderzunge mit Kapernsauce, Kartoffeln & Bohnensalat	20,90	_____
im Ganzen gebratene Goldforelle mit Mandelbutter , Kartoffeln und Salat	20,90	_____
geschmorter Rinderbraten mit Rotkohl und Krokette	19,90	_____
dunkle Mousse au chocolat aus belgischer Callebautschokolade	5,50	_____

...nicht nur für Wanderer: nachmittags Kaffee und Kuchen to go

WOMO – Dinner 2021

Bis zum Vortag per Telefon, WhatsApp oder per E-Mail die Anzahl der gewünschten Portionen bestellen und bei Anreise bezahlen – dann steht dem Genuss nichts mehr im Weg.

Von **Donnerstag, 13.05. bis Sonntag, 16.05. von 12 - 19 Uhr.**

Ein anschließendes Übernachten ist aus behördlicher Sicht leider nicht erlaubt.

Getränkliste:

Aperitif

Rhabarberspritz – mit hausgemachter Rhabarberessenz, Aperol, Winzersekt und Soda Glas 6,-
...auch alkoholfrei (mit alkoholfreiem Sekt)... Glas 6,-

Hausgemachte Schorlen – Holunderblüte, Brombeer-Limette, Kräuter 0,5 4,-

frisch in den Mai: Waldmeisterbowle mit frischem Waldmeister, Winzersecco und Zitrone 3,50

Weißwein

Weißer Burgunder, Weingut Benz, Tauberfranken, trocken mit viel Schmelz 0,75 15,-

Rivaner, Weingut Wirsching, Franken, trocken – fruchtig 0,75 15,-

Falanghina „Favugne“ Puglia-Bianco IGT Cantine Teanum 0,75 15,-

Rosewein

Rotling, Weingut Wirsching, Franken, lachsfarben, mild, duftig nach Beeren 0,75 15,-

Rotwein

Montepulciano „Favùgné“ DOC 2017 von Teanum, kräftig-trocken, gehaltvoll 0,75 15,-

Tauberschwarz, Weingut Benz, Tauberfranken, trocken, kräftig 0,75 18,-

Gran Coronas Cabernet Sauvignon Reserva DO 2013, Torres, Spanien, würzig, aromatisch, vielschichtig 0,75 20,-

Königpilsener 0,33 l 2,90

Königpilsener alkoholfrei 0,33 l 2,90

Weihenstephan Weizenbier alkoholfrei 0,5 l 4,-

Eisenbergquelle - Wasser – prickelnd, medium oder still 1 l Karaffe 4,-

Segafredo Espresso 2,20

Segafredo Cappuccino 2,50

Glas Eilles Tee (Assam, Kräuter, Beeren, Grün) 2,30

Vor - Bestellung hier: info@schinkenwirt.com

02962 / 979 050 oder 0160 / 913 85 613