



Mittagstischkarte

für die Woche vom 06.02.2012 bis 10.02.2012

Unsere Wochenempfehlungen

Schweineschnitzel „Wiener Art“, mit Pommes frites und einem Beilagensalat	6,10 €
Frikadellen mit Spinat, Rührei und Bratkartoffeln	5,60 €
Gebratene Hühnerbrust in Curry-Sahne mit Herzoginkartoffeln	6,20 €
Frittierte Calamares mit Knoblauch-Dip mit Salatbouquet	5,90 €
Gulasch „Szegediner Art“, mit Rindfleisch, Sauerkraut & Salzkartoffeln	6,40 €
Spaghetti „Napoli“ – mit Tomaten-Basilikumsauce und geriebenem Parmesan	5,40 €

Suppe der Woche

Lauchcremesuppe

Vorspeise (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)	1,00 €
Normale Portion	3,50 €

Salate

Fitness - Salat	6,20 €
(verschiedene Blattsalate mit Champignons, Radieschen, Karotten, Bambussprossen, Tomaten und Gurken)	
Chef - Salat	8,90 €
(verschiedene Blattsalate mit Schinken, Käse, Zwiebelringen, Pepperoni, Zucchini, Karotten, Ei, Oliven, Tomaten und Gurken)	
Poulet - Salat	8,90 €
(verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zucchini und Paprika mit Hühnerbruststreifen)	

Hemingways Leibspeise

Saftiges Rumpsteak	16,90 €
mit gebratenen Zwiebelringen und Pommes Frites	
wahlweise mit	
Kräuterbutter	0,80 €
Pfefferrahmsauce	1,20 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Strasbourg“	6,50 €
(Zwiebeln, Speck, Crème fraîche)	
Flammkuchen „Orange“	6,70 €
(Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Oliven, Crème fraîche)	
Flammkuchen „Paris“	7,30 €
(Zwiebeln, Speck, Champignons, Käse, Crème fraîche)	
Flammkuchen „Avignon“	6,90 €
(Zwiebeln, Speck, Tomaten, Knoblauch, Kräuter der Provence, Crème fraîche)	
Flammkuchen „St Tropez“	8,50 €
(Lachs, Krabben, Zwiebeln, Crème fraîche)	
Flammkuchen „Barcelona“	7,90 €
(Salami, Pepperoni, Tomaten, Champignons, Tomatensauce)	
Flammkuchen „Marseille“	7,70 €
(Rinderhackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Salsasauce, Achtung scharf)	
Flammkuchen „Calais“	6,50 €
(Apfelspalten, Zimt, Zucker, Rosinen, Vanille-Crème fraîche)	

Mittagstisch im Hemingway`s

Montag – Freitag

11.00 Uhr – 14.00 Uhr

Wir wünschen guten Appetit!

Angebot der Woche

„Viva Mexico“

Pikant gespickter Spieß mit dreierlei Fleisch
(Rind, Schwein, Lamm), Peperoni und Tomaten,
serviert mit Salsadip und frittierten Westernkartoffeln

16,80 €

*

Gebratener Zander unter der Senf-Kräuterkruste,
serviert mit lockerem Safranreis und kleinem Salatbouquet

17,60 €

Weine der Woche

2009er Saar Riesling Qualitätswein

Weingut Vinario; Wiltingen

Weincuveé, 11 % Vol

Feiner Körper, mit dem für die Saar typischen Aromen, grüner Apfel und Zitrone.

0,1 l 2,90 €

0,2 l 5,60 €

0,75 l 16,90 €

Merlot & Primitivo IGT Puglia, „Il Mio“

Casa Sant'Orsola, Cossano Belbo, Venetien

65 % Merlot, 35 % Primitivo, 14 % Vol

Der runde und weiche Merlot wird durch einen sehr kräftigen Primitivo
im Körper unterstützt und gibt dem Wein die gewünschte Opulenz und Nachhaltigkeit.

0,1 l 3,40 €

0,2 l 6,30 €

0,75 l 18,60 €

Das Hemingway's Team wünscht einen angenehmen Aufenthalt!

Besuchen Sie auch unsere Internetpräsenz!

Unter www.hemingways.info finden Sie alle

Informationen rund ums *hemingway's*