# Unser schnelles Mittagsangebot von 12:00 bis 15:00 Uhr

| | |
|---|---|
| **Dienstag**<br>03. November | Schweinerückenschnitzel mit Champignons, grünen Bohnen und getrockneten Tomaten in Thymianrahmsauce, dazu Kräutergnocchi<br>14,50 € |
| **Mittwoch**<br>04. November | Rote-Bete Risotto mit Feta und Walnüssen<br>13,50 € |
| **Donnerstag**<br>05. November | Hähnchen-Saltimbocca in Salbeibuttersauce mit Ratatouille-Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln<br>14,50 € |
| **Freitag**<br>06. November | Fischragout mit Muscheln, Paprika und Kapern in Pernod-Tomatensauce, dazu Spinatrisotto<br>14,50 € |
| **Dienstag**<br>10. November | Spaghetti mit Vongole und Miesmuscheln, Knoblauch und Kirschtomaten in Tomaten-Pesto-Sauce<br>14,50 € |
| **Mittwoch**<br>11. November | Pizza mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, frischen Champignons, Gorgonzola und Crème fraîche<br>13,50 € |
| **Donnerstag**<br>12. November | Grünes Risotto mit Schweinefiletstreifen, Zucchini, Erbsen, Spargel und frischem Spinat<br>14,50 € |
| **Freitag**<br>13. November | Zanderfilet vom Grill in Dillrahmsauce mit frischem Spinat, dazu Tomatenrisotto<br>14,50 € |

**Haben Sie schon einen Lunch(s)pass? Di. – Fr. mittags im bell' ARTE:**
**11x genießen, 10x bezahlen?**
**Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne.**

**Unser Weintip:**

***Primitivo Puglia Selezione Enoteca IGP, San Marzano, Apulien***

Vollmundig, weich und fruchtbetont mit geschmeidiger Struktur und angenehm eingeebundenen Tanninen.
Reife Pflaumen und Kirschen prägen das intensive, fruchtige Buquet

**Glas 0,2l** **€ 9,20**
**Flasche 0,75l** **€ 25,50**