

**FISCHWOCHE**  
vom 23. bis 26. Januar 2018

WEINSTUBE  
**JODUCUS**  
RESTAURANT GALERIE CATERING  
Kommenderiestraße 116  
49080 Osnabrück

**Unser Menü**

Schollenfiletröllchen  
gefüllt mit Möhren-Limetten-Farce  
auf Rahmwirsing an Chili-Aceto-Sauce

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet  
in Zitronen-Kapern-Butter auf Steckrüben,  
dazu Salzkartoffeln

\*\*\*

Aprikosen-Schmand-Kuchen  
auf warmen Himbeeren

**24,90 €**

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig!**

Tel: 0541-86530

[www.joducus.de](http://www.joducus.de)



**Dazu empfehlen wir Ihnen  
die folgenden Weine:**

**Tres Naris, Riesling trocken**

Axel Pauly, Mosel, Lieser.

Ein fruchtiges, finessenreiches Bouquet  
mit Noten von vollen, reifen Birnen,  
etwas Apfel und etwas Zitrus,  
weiß die Nase zu überzeugen.

0,10 l 3,10 € / 0,75 l 22,00 €

**Bourgogne Aligoté**

Leichte und zarte Frucht,  
im Hintergrund Butternoten,  
wenig Säure und zugleich Frische.

Der ideale „leichte Wein“ zu  
Fisch, Salat und hellem Fleisch.

0,10 l 3,50 € / 0,75 l 27,00 €

**Das komplette Menü mit Wein 31,50 €**

**20. - 23. Februar 2018**

Polnische Woche

**20. - 23. März 2018**

Sizilianische Woche