

Jeden Mi. &
Fr. gibt es ein
kleines Dessert
aufs Haus

Mittagstisch

VOM 20.05.2024 BIS 24.05.2024
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
12,90 €

Montag

Pfingsten

Dienstag

Sautierte Rindfleischstreifen in Pfeffersauce mit grünen Bohnen & Kartoffelpüree A1,G,N,O

VEGETARISCH Grüne Sauce mit gekochten Eiern, Sauerkrautkroketten auf Feldsalat A1,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Speck & Zwiebeln A1,G,N,3

Mittwoch

Makkaroni in Erbsen-Sahne Sauce mit Putenschinken & Grana Padano A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Krosse Weizen Tortilla gefüllt mit Cäsar Salat, Tomate & geriebenen Käse
A1,D,G

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Brikkäse, Preiselbeeren &
Rucola A1,N,O

Donnerstag

Lamm-Gemüse-Ragout mit Tandoori Brot & Minz-Joghurt A1,C,G,N,O

Lauwarmer BBQ-Lachs-Wrap mit Avocado-Sauerrahm, Rucola & kleinen Gartensalat
A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Spargel, Rucola & Sauce
Hollandaise A1,C,G

Freitag

Rinderbouletten mit Blumenkohlgemüse, Semmelbutter auf Schwenkkartoffeln A1,G,N,O

VEGETARISCH Griechischer Salat mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven & Hirtenkäse

A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blutwurst, Sauerkraut, Kartoffeln & Käse A1,N,G

* BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN STELLEN WIR IHNEN GERNE EINE DETAILLIERTE KARTE ZUR
VERFÜGUNG

Tischlein & Deck Dich