

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

# Mittagstisch

VOM 13.05.2024 BIS 17.05.2024  
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

## Montag

Backfisch mit Remouladensauce & Bratkartoffeln A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Gartensalat in Honigsenf dressing mit Grillkäse & Preiselbeeren A1,C,G

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Rinderhack, Zwiebeln, Jalapeño Schoten & Käse A1,G

## Dienstag

BBQ-Putensteak mit Bohnengemüse & Pommes frites A1,N,O

**VEGETARISCH** Gartensalat in Zitronendressing mit Hummus, Gurke, Tomate & Gemüse Bällchen A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Champignons, Zwiebeln & Käse A1,G

## Mittwoch

Penne Rigate in Tomatensauce mit Rindfleischstreifen, Rucola & Reibekäse A1,C,G,N,O

**VEGETARISCH** Salatbowl mit Spiegelei, Karotte, Edamame, Mais, Kidneybohnen & Linsensalat A1,C,G,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat, Tomate & Käse A1,G,N,O

## Donnerstag

Hähnchenbrust in Dijon-Senf sauce mit Erbsen-Kartoffelstampf A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Salat Bowl mit Hummus, Falafel, Cherry-Tomaten, Gurken & Sprossen A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Brie-Käse, Wallnüssen, Preiselbeeren & Rucola A1,G

## Freitag

Cheese Burger mit Rindfleisch Patty, Tomate, Gurke & Pommes frites A1,G

**VEGETARISCH** Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Brokkoli Füllung auf Gartensalat A1,C,G,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, BBQ-Lachs & Rucola A1,G

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

Tischlein X Deck Dich