

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-Senfsauce 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