

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

# Mittagstisch

Businesslunch

12,90 €

VOM 22.07.2024 BIS 26.07.2024

MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

## Montag

Rinderhacksteak mit Paprikarahmsauce & Pommes frites A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Salat Bowl mit Gurke, Tomate, Oliven, Paprika & gebackenen Zucchini A1,G,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat & Gorgonzola A1,G

## Dienstag

Königsberger Klopse mit Kapersoße, Erbsengemüse & Schwenkkartoffeln A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Gartensalat Bowl mit Avocado, Nektarinen, Gurke, Tomate, Radieschen & Spiegelei A1,C,G,N,O

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

## Mittwoch

**VEGETARISCH** Pochierte Eier auf Rahmspinat mit gerüffeltem Kartoffelpüree & Sauce Hollandaise A1,C,G,N,O

Cäsar Salat mit Backhähnchen & Croutons A1,G

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, milden Peperoni & Mozzarella A1,G

## Donnerstag

Gefüllte Paprikaschoten auf Gemüsereis mit Ajvar A1,C,G,N,O

Gebackenes Seelachsfilet mit Gurkensalat in Sauerrahm & Dill A1,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Pfirsich, Ziegenkäse & roten Zwiebeln A1,G,2

## Freitag

Rinder-Gemüse Goulasch mit Schmand & Butternudeln A1,G

**VEGETARISCH** Marktfrischer Blattsalat in Citrus-Vinaigrette mit Mozzarella, Kapern, Karotten & Croutons A1,G,N,O

**VEGETARISCH** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Tomate, Mozzarella & Rucola A1,G

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

Tischlein X Deck Dich