

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

Mittagstisch

VOM 07.10.2024 BIS 11.10.2024
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch

12,90 €

Montag

Hirschgoulasch in Preiselbeersauce mit Apfelrotkohl & Kartoffelklöße A1,G,N,O

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Backhähnchenstreifen & Croutons A1,N,O

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

Dienstag

Geräucherte Putenbrust mit Cranberrysauce & Mais auf Süßkartoffelpüree A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenkartoffel gefüllt mit Spinat-Champignon-Ragout & kleinen Salat C,G

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

Mittwoch

Penne Rigate in cremiger Tomatensauce mit Hähnchenbruststreifen & Reibekäse A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Gebackener Camembert mit Preiselbeeren auf Gartensalat A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, scharfe Salami, rote Zwiebeln Kartoffeln & Mozzarella A1,C,G

Donnerstag

Crispy Chicken Burger mit Burgersauce, Salat, Tomate & Pommes frites A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Marktfrischer Blattsalat in Kürbisöl, karamellisierten Hokkaido-Kürbis & Trauben A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kürbis, Walnüssen, Rucola & Käse A1

Freitag

Verlorene Eier mit geräuchertem Putenschinken, Blattspinat, Sauce Hollandaise & Kartoffelpüree A1,G,N,O

VEGETARISCH Serviettenknödel mit Pfifferlings Sauce & Salat A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour-Cream, milden Peperoni, frischen Kräutern & Fetakäse A1,G

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

Tischlein X Deck Dich