

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

Mittagstisch

VOM 28.10.2024 BIS 01.11.2024
MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 UHR BIS 16.00 UHR

Businesslunch
12,90 €

Montag

Rindfleischstreifen Stroganoff mit Kräuterreis und Sauerrahm A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Buchweizen-Bohnensalat mit geschmorten Hokkaido-Spalten & krossen Kürbis-Ravioli A1,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kürbis-Gemüse & Käse A1,D,G

Dienstag

Kalbshackbraten in Rahmsauce mit Erbsengemüse & Süßkartoffelpüree A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Salat Bowl mit Hüttenkäse, Ei, Tomate, Gurke, Kartoffelecken & Sauerrahm A1,C,F,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Tomate, Mozzarella & Basilikum A1,G,O

Mittwoch

Spaghetti in Sauce Bolognese mit Grana Padano A1,C,G,N,O

VEGETARISCH Grillkäse mit Nuss-Rosmarin-Honig-Topping auf Blattsalat & Butter Croutons A1,C,G,N,O

Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Hähnchenbrust, rote Zwiebel, Paprika, Oliven & Käse A1,G,N,O

Donnerstag

Hähnchenbrustfilet in Kichererbsen-Gemüse Curry & Basmatireis A1,G,N,O

VEGETARISCH Gebratene Gemüse-Maultaschen auf Gartensalat mit Gurken & Tomate A1,G,N,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, dreierlei Käse, Brie, Ziegenkäse & Grana Padano A1,G,O

Freitag

Gänsebrustbraten mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl & Kartoffelklöße in Semmelbutter A1,C,G,N,O

Backhähnchen mit Kartoffel-Rucola-Salat & Preiselbeeren A1,O

VEGETARISCH Ofenfrischer Flammkuchen mit Hummus, scharfer Sauce, Ofengemüse & Käse A1,G,Ps

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

Tischlein X Deck Dich